

Am Ruppen zu machen.

Ansluf nimb ein Stuck Butter,
 daruaf ein Bill, oder wenig ma,
 esen wilt, nimb ein wenig mel, den
 gellst darin, für ansehn zu
 zwisch darin, wenn es sein gellst
 ist, so für ein wenig gottschill dar-
 in, daruaf gib ein gutte gewürz
 als jüggel darin gewürzt ist mit
 Muscatblin und Pfeffer auf ein
 wenig milchsaum, treib ihn in der
 Luppen sein gellst, für ansehn
 esen, gib darin, salt, die esen
 müssen aber zuvor gewaschen sein,
 und kein gaschiden, laß püden
 nimb es auf Butter fride an, laß
 es auf den Lipp ansetz der jüggel
 geben.

Am guetten waschen sich zu machen.

Nimb den Lipp, es sey was es sey ein
 sey, den esst aber ist zu eyten, salt
 ihn ein, daruaf nimb ein wenig

2
"Soll, noch ein zwisch darrin, goltet
er, darrin, gibt ein erber jünger,
wien darrin, Ihs crüß, Ihs goltet,
ein Luchlos darrin, darrin, darrin,
und, wolst also yemest wird, also,
er, Ihs und ein Ihs, Ihs jünger,
nisch, darrin, Ihs, Ihs, Ihs,
darrin, gibt ein wasser, darrin, Ihs
einander jünger, bis in darrin,
es das yemest Ihs, Ihs, an jüß,
Ihs, Ihs, Ihs, Ihs, Ihs, Ihs,
"von Ihs, Ihs, Ihs, Ihs, Ihs, Ihs,
es wird ein ein und, darrin, Ihs
in Ihs, Ihs, Ihs, Ihs, Ihs, Ihs,
Ihs, Ihs, Ihs, Ihs, Ihs, Ihs,
"Ihs, Ihs, Ihs, Ihs, Ihs, Ihs,
Ihs, Ihs, Ihs, Ihs, Ihs, Ihs,
jünger, so ist es jünger.

Die Ihs in Ihs,
Ihs.

Ihs, Ihs, Ihs, Ihs, Ihs, Ihs,
und yemest in ein und nisch,
jünger, und Ihs, Ihs, Ihs, Ihs,
Ihs, Ihs, Ihs, Ihs, Ihs, Ihs,
Ihs, Ihs, Ihs, Ihs, Ihs, Ihs,
Ihs, Ihs, Ihs, Ihs, Ihs, Ihs,

Ihs.

3

darauf wird ein Stip begossen
es mit zerlegenen Eutten besetzt
es mit Hammelen Litz, pambroste
und muscatblie Ihn den Laisten
darauf besetzt ihn wider mit Eutten
Hammelen Litz pambroste, musc
catblie muscatblie und ein wenig
mit begossen es darauf mit milch
dann darauf widert Hammelen
Litz pambroste muscatblie und
muscatblie, Ihn auf ein Linnen,
solche ganzen zwil mit Nagel
besticht und ein Linnen Blad
darauf begossen ihn mit Eutten
Ihn auf ein Linnen Blad im
Feld, so die Stippe darmit
sollen es in dem Aufgessen, es
er aber nicht zu dick ist, damit
die Stippe nicht zergerst, Litz ihn
sich erinnen werden und erinnen
musselosen so ist er fertig.

Ein gutes eingerichtes
zu Machen.
Nun ein Eisen oder Eutrol wird
zu Litz, flagen ihr darinnen dar
mit du soll machon wilt, ein Eut
140r

4.

aber Götter, pfundling nützliche
 "Glor, Kopper, Silber und ein Lamm
 wenig Milch, Salz, soz es über 23
 Jahr, oder ehlert, wo du wilst,
 nimm es damit. es ist auf den Boden
 und seihen nimm anlage des seihen
 ein Zupfman geson, so ist es
 fändig.

Ein gütten Wird zuma
 "eben Hon Kreuter und
 Gärnähren Lax.

Leg ein Butter in ein efan Ledin
 zergehen nimm ein wenig mel
 und zwiehl darinn seihen geschalt
 ab, darauf Ihr Götter, pfund
 "einy und nung ramb darunter
 Lax ein Lämpfening Groglen,
 darauf soz es auf die seihen
 damit es halt wird, indessen
 Laxt du den Saig dazumach
 also, nimm ein Haut mel flay
 ein eyn darinn, darüber
 nimm ein wasser Salz in ein
 isen nimm garzu, so ist es, darauf

ab

[illegible]

Obst zu Pöbel zu machen.

Inz' lief miub sin uol in sin
 vordien' daruuf miub sin wien
 And wiss' Gie / Gie miub' over mof
 mer jayn den wien und oppman
 in sin vland' het' La'loft wordy
 Gie of du Is uol wien und oppman
 anders jayn / und j'la'ge veyr da
 van dauid' or ebor miub' zu die
 und

6
und zu duff werden, fuchte man die
abrad dir regig an derise die ein
"gepiltet person elztid an der dange
wenn du sie derst, das einseune
innen ein, das fmalz unte wol
laib seyn, anson den gefat er nicht
ange dais sie nicht zu braun zu
"Lob, gibts auf den fiff.

Delz-Perselphen zu bachen.

Kunt ein mol in ein weidling, arlt
es darma ficht in ein Heandl
wipfen, und ein fmalz, das woll
indenninandem fiedem, fitt es
an daz mol, es den fang oben nicht
zu die wird, fclaga auf zwor
ganze vyz daran und ein Clap
ein wenig wein, foz ein fmalz
in einen Hean oben es vyz, es
es woll laib werden, dunnella die
Larysau in den fang unte, das
es heraus zu fford und gibts unge
den fiff.

Am

17.

Snittet den Boden ein zweymal
zumachen.

Den Hies Hies in ein Hies Hies
Den an. Den Salz darin darmit
Sitz ein. Hies in einer Hies, die
muss aber auf ein andere darmit
oben haben darmit wenn du die Hies
wilt ein Hies, in der anderen
nur noch darmit ist, darmit die
Hies Hies ist, darmit Hies
die Hies Hies Hies ganz ein
darmit und oben ein Hies
darmit. Hies ist Hies wider
und darmit die andere Hies
auf Hies wird, und ein Hies,
Hies ein Hies darmit, und Hies
den Hies Hies darmit, darmit
Hies ist mit Hies Hies Hies
und ein Hies Hies Hies
darmit Hies wider ein Hies
Hies Hies, wie oben Hies
darmit, wider Hies Hies
Hies, und Hies Hies Hies
ist Hies wie Hies Hies Hies
oben

aber alzeit den Tag, und trübe
 Trübe Sorgen, und auch das
 letzte auf demnach wenn du, son,
 "die bist, so nimm ein glückselig
 ein pfand, und selb'st darauf
 es ist den gottes wird, so ist es
 sendig.

Gebild Troden zu machen.

Nimm die Schild Troden, son ist
 den Tag, son und schick ab,
 darauf son sie in ein kaltes
 wasser bis es angesetzt hat,
 darauf son sie in ein warmes
 "wasser, lasz finden bis es die
 pfallen last, darauf zuse die
 schwarze son son, zusehnd
 es in kirche die darmit last
 auf anzuwenden es grobe sonen
 zuse, und auf daz zu nennen,
 die erge wenn sie eine sonen
 sonen, auf daz zu sonen
 nimm ein pfand ein bütten
 last in zorge son, wist ein wenig
 mol und zuse, darmit ab, wist
 18

9.
Es ist ein goldes Ei, so ist es
"ill groß und wärmt darinn,
Es wärmt mich ganz, kein
"hüßten paß, und die wärmt
eines mitteln, handelt es
darum, laß die zornhüßten
sied groß sein, so auf ein
wurm sein, für den zorn
als wemlich paß, dann mich
"altlich paß, und ein ganz
Lohn, soll darinn, laß
sich auf, bis die fallen, dann
es in den mund, und laß
"ein goldes Ei, laß
die Hüßten sein, und
die fallen, dann
dann man die Hüßten
widern, laß sein, fallen.

Ein
sich in einen Trauben
wie zu machen.

Und den, so ist es, laß
"blut, laß, dann man
"auf, paß, und zorn
und ein Hüßten in ein
"laß es zorn, und

zu

Oberösterreichisches
Landesmuseum

Ms 145

Ein Schones
und Guetes Loch
Buech

g: z. № 491/1938



MS 145

zweyl von goldst darinn, ^{der}
 dan ^{ist} darinn, ^{aus} des blut
 und ein wenig vom korn
 ein wenig ^{spitz} darinn
 geyhen und ein ^{erbes} jügg
 lach finden so ist es ^{bedeutend}.

Erne ^{erbes} zur loch
 "ene."

Alud die ^{erbes} lach sie ^{aus} den
 sollen ^{was} sie ^{gras} jagen, so
 muss ⁱⁿ sie ein wenig ^{über} sein
 den ^{essen}, darinn ^{nicht} ein
 wenig. ^{Butter} in ein ^{grund}
 lach ^{ist} ^{gorgas}, ^{der} die ^{er}
^{erbes} und ein ^{ganzen} zweyl dar
 ein, ^{was} sie ^{von} ^{gras} jagen, so
 muss ⁱⁿ sie ^{also} ein wenig
^{den} ^{essen} darinn ^{nicht}
 ein wenig ein ^{nur} mit ^{so} es
^{ist} die ^{erbes}, ^{der} es ^{darin}
^{von} goldst ^{erben} darinn
^{ist} ein ^{erbes} jügg ^{darin}
 und ein wenig ^{nicht}, ^{so} ist es,
 und ^{gewiss} es ^{ist} die ^{erbes}, ^{so} ist es,
ⁱⁿ ein ^{so} ^{oder} ^{aus} ^{zu} ^{den}
 bis

28
 Bis doch namban dir nuch du will
 list, und dir nuch namban zu
 du, elich list ist dir nuch in der
 list ist dir in der list zu dir in der
 list und list ist nuch worden,
 und nuch list ist dir nuch zu
 list wird list ist nuch nuch
 list ist dir nuch nuch
 so ist nuch list.

Ein
Friede über antipodischen
zu machen.

Sind die ersten beiden, sind die
 ersten beiden ab, sind in ein
 letztes, sitzen wann es weh, was
 da man und das es finden bis
 für die blinden vom letzten, dann
 auf der 3. haufen in der mit
 von haufen, und mehr im letzten,
 so der 4. also, sind im letzten
 also und gewirkt, haufen und im
 letzten und haufen in der
 letzten oder es soll was in
 der 5. es ist die 6. haufen
 ab bis es findet, damit es nicht
 zusammen wird. Es finden, also,
 und

35
Gutten eines halben Jahr groß der
"wain, stieg auf ein schütz und ein
dofen kamen, nun am tag wir ein
künd tag in der hütten an, wals
in aus, wilsen ihn zuhause, und
staid seine und daraus nimb
ein sand oder mülz, was du hast
für zucker darain und es ist, wird
werus es, wird so für die und da
"wain und es ein glück wain
sich an, daraus lag ein eroffel
eines darain und so in einer
wein in der, eroffen es, so
kann werden zucker gibt
mit dem tag.

Ein gute lasset zu machen.
Der kist nimb ein eig, stieg in,
zief die lund über es, es ist, so
und, staid es, es ist, von der er
"dan lund, wilsen, darain, und
sach es, es ist, nimb aus
Gutten eines Jahr groß der, und
daraus nimb ein schütz und es
dieser kist, nimb 3 er, und ein
eroffen Gutten, es ist, so
er, so, es ist, so, es ist, so
"wain

^{Lied}
 Quätter en gemachte Lende
 zä machen.

Wund im Lande oder mehr, palz
 "im und Huid in der Hail, dar
 "nach wird ein Lütten in ein plan
 "das in Langen nist zwil, und
 "wird für gelöst, dar in für auf
 "zu hupill Lunt und würgen da,
 "man die würgen aber nist
 "zum gellöst worden, und die
 "mittare Lanten gantonen wor
 "dan dar nach für das Land für
 "und das daz in, Lant giet ein
 "gütter rinduppen. Daran ein wo
 "nig yoring und Lanton, p. 1. das
 "pöden, so ist es Ländig.

^{Lied}
 Quebe fleiß die stanz zä machen.

Wund im Halb, loist, was es sein
 "war aus, loist es, dar nach wird
 "einen Lant, Lant plan die stanz
 "dar nach und Lant in ein nist oder
 "Lant, was die fast Lant, Lant
 "dar nach, und Lant es auf der glück
 "für Lant Lant, Lant was es ganz
 "Lant ist so Lant ein gütter rind

fügen

16
sitzen davon Holz einstochen
das jordan Land zu allen jagen
gebräunten.

Holzer eiserne güelt zu ma-

chen "Ogen
Nimm ein eiserne messer und schneide
ein davor das ein wasser über 3
faden und schneide es, wenn es sich so
die eiserne davor und das jordan
davor das sie davor, die nicht es
"Hollon, wenn sie eiserne sein so
schneide sie davor schneide schneide
in eisen ein, und das ist ein eisen
"es ist in feine, feine, davor, das
und die feine davor.

Holz Holz zu machen.

Nimm die Holz, das die, die Holz
"es ist es davor, das es
schneide, wasser davor, in davor
das es in ein eisen wasser zu
eisen zu schneiden, und ein eisen
"mon, das, das, das, das
jagen und jordan, das, wenn es
sich so ist die Holz davor und
das

34
Lest auß piden dannes das punde
sind und dinst. sie in die Brief
ein wüßte die sind in ein schied
und, solle die dort darinn damit
die dinst in die los, so den dannes
sind die Brief, der zu den wir
widern dannen, und lass piden, wenn
es geschehen ist, so gien über die dort
ab und lass, so den, die es in den
wüßte, dannes so die es an die
so, Lest es noch einmahl in der
schied erschieden zu den und gibt
aus den Brief.

Am Otter zu lochen.

Sind am Otter zinsisch aus,
gilt es ein zinner wüßte die es
jener an der son, dannes sind
ein schmalz in ein rein od glum
wird die ist Lest es sich werden,
wenn es schmalz ist ist so für
den Otter darinn, und Lest es
wollt erbrinnen darinn, wenn
er in die los ganz schwarz ist, so
sind ein wenig ein rein und
es darinn die, so den Otter, wolle

ist

juf foranz bracht, amost du zu dem
 forabfcheyden, Laß ein wenig pfeiden,
 wenn es dirmaß zu dirf wirden so
 laßst du eine fur fang od wenn du
 keine laßst im ghele windpfeiden
 dinnen, sitten, du muost isen an
 heizen od ein eyng dreyben pfeiden
 und ein wenig zwijfel.

Quebe grawen zu machen.

Nimm ein wol in ein ffeide, glais,
 gumb bey zway nuzt dreyen
 nimb 4. bis 5. eyer und bey chaz
 bis 4. grose eyerle soll grom
 und ein wenig pfeiden, darmaß nimb
 in ein ghand ein ffeide Lay od
 gorgofen, sitte milif dreyen
 geyd od ganz lablat in 3 mal
 mach isen aben mit zu ffeiden, du
 muost isen ein wol ab anboiffen,
 darmaß laßst du od grose od klein
 eyer dreyen, wie du wilt lay od
 ein klein wenig geyd, aben mit
 zimill, zuef od fan dem chaz,
 laß od in ein ffeide foranz, ab
 ffeide muost aben mit zu ffeiden
 und mit zu ffeiden.

Am besten geföhlen sich
zumachen.

[illegible]

120

so ist es fündig:

¹
Sich auf ¹Chienersige Ma
"nien zu machen.

¹
Numb du fiff, fiff in und
renn ich auf fff, ich im fff
wenn ringelton und erwärzt,
dann auf duffe ich im in gut,
"der und lag ich auf den roß
ff in fff brauen darnach
wan er erbraten ist, so lag
ich in ein bair od. Cefrol, fff
zweifl eruzen, und fufflofpan
"zu auf fassidenen gotenill,
fuffelbröfl, und ein bröfl gut,
"der duffe, darnach hat in ein
pfand ein fuffel fufft wern,
und duff den fuff darnach auf
darnach gibt es das Bier und ein
fuff wenn wern duffen lag
einander, fuffen gibt auf
den fuff.

¹
Gemeine Strauben zu bach

¹
Numb in ein wödling ein fuff
moll und fuff od, darnach fuff
ein

28

ein Gländl geyd k. Weil wasser
und ein Gländl wem darinn, soz auß
d. segr, das anhangen zupindere
wan es oben erufft der seil den an
fangt zuberlen so geyt es erufft
es mel du mußt aber nit zuge
will daran geyhen dan den tag
muß nos ganz seil seyn damit
er nit zu dñ wird wan die er
daran komen, darmaß niub 4.
od 5 dñ darmaß du will maßt
seyt zue maß den erden daran
aber damit d. seil niub zu dñ
wird das ein seil in ein Gländl
seil worden und den seil in ein
Hraben seil ganz seil dñ
seil das seil nit zu dñ soz
er seil.

Ludel fleckl erz Wieneri
pse Manier zumaßen.

Wird die Ludel fleckl was sie sind
aber erufft darmaß soz sie zu, das
pionden bis sie ein worden, und
seil sie wan sie geyd geyden
sein so nembt sie seil, und
seil.

24
Sünder sie sein Klein, wenn du
sie gleich bräufst, so für sie
in ein rein oder Cestoll gieß
ein gutes rindgüßgen daran,
darnach nimm ein, heiß, heiß
ist an solch und für ist in ein
klein güßgen hinein füllten
Es er ganz lind wird ein
güß, zuvor aber nimm du
die reinen Lorbessern, wenn der
Koch und die Güß lind ist, so
füge alles miteinander, für
aufsetzestill und zwölz darun,
"der saß alles ganz klein und"
"einander für in die Kuchlein"
"ein und es jedem gewürz es"
"so ist es fertig."

Carminat zu machen

Sind ein halbes Maß Sünder Klein
Klein, Hülfe daran, Kuchel,
sah und gewürz es ein, darnach
dunkel es in ein halbes Maß
butter ein, und lege sie auf
den rost, das butterweiß schon

Ernen

23

Ernen warden, darnef umb im Out,
dar in im plan laß ihn zangefen, uoß
moß und zwieße darinn von darinn ab,
gibt aließ, fuppon, woin, und im woinig
Lpiz darinn, fho Imperablic fuppon
humbor, und fuppon darinn fho die
Carmenwelt darinn Lpiz fuppon, fup
fo ist es, darinn.

Chz ein andere cruth.

Umb im Lalt Lalt, fuppon. Lino
Küßl darinn, Lalt es, fup und ga
wurz es im, Lalt es, fuppon, damit es
fup und gewurz noß fuppon, fup
darnef, umb im zinnornen fup
begippon es mit fupponen Lalt
und fup, fup Lalt darinn Lalt
Lalt, Lalt auf der einen fuppon, auf
welche du fup in die fup Lalt im,
im den fupponen Lalt, und
Lalt fup in die fup begippon fup mit
Lalt, und fup Lalt darinn.

24

du mußt auf unten des laiff und
oben des laiff gewünz fassen, nimb in
ein poff Löffel ein kinderzucken und
ein wenig ein oßing eßsen es geben
die Carmonatle ab, mußt ein wenig
ein wenig ein wenig daran thun, es
in einen fassen oßten fass, sonder
und fassen so ist es fertig.

Im
Konten von Hapertzig zu mach.
en

Imb ein mal, und ein brockson
bitten ein wenig nimb oben mit zu
"will, fassa eßsen daran, auf 2:
bis fasselt mehr mal. 4 bis 5:
eßsen, es gebrige mußt du was von
nomen, fass und mach ihn zu fassen.
mit gar so ein als einen bitten
fassen, du mußt in fass ab an
"bitten damit oßten eßst wird
und fassen fasselt, darneuf
eßst

hat ihn am wenigsten, wenn er
 ein wenig ganz ist, so wolle ich
 auch niemanden dazu einladen
 im selben Spiel und ja am wenig-
 sten den wenigsten dazu einladen
 darüber und deshalb ich mit den
 wolle ich wol den wenigsten, wolle ich
 auch dazu ich hingehen zusammen,
 und hat ihn am wenigsten, wenn
 er ein wenig ganz ist, so wolle ich
 ihn wider - auch dazu ich zusammen,
 und hat ihn widersten wenn er wird
 ein wenig ganz ist, so werde ich
 ihn von niemanden, und wolle ich
 ihn am liebsten: möge ich in
 diesen auch sein die Spitze der
 Welt wird die jetzt mit einem oder
 fünf, wie du willst, dazu ich den
 den wenigsten, werde ich den wenigsten
 Boden mit einigem floschen er
 und dazu ein Stück, die sein mehr
 ein Stück den wenigsten den wenigsten

26

ein Fei^z mö^ger, schaid den g^grig^g,
 Feig, der über die ^gfü^gel ^gan^gder
 lang^g Fei^z, nimb den ^gu^gllan von
 den warmen mö^ger und ^gas^g
 nimb ^gan^gim, und den Feig damit
 an ^gu^gllan ^gu^gllat ^gan^gim ^gu^gllan
~~an ^gu^gllan ^gu^gllat~~ ^gu^gllat ^gu^gllat ^gu^gllat ^gu^gllat
 und ^gu^gllat ^gu^gllat ^gu^gllat ^gu^gllat
 der ^gu^gllat ^gu^gllat ^gu^gllat ^gu^gllat
^gu^gllat ^gu^gllat ^gu^gllat ^gu^gllat
 wenn an ^gu^gllat ^gu^gllat ^gu^gllat ^gu^gllat
^gu^gllat ^gu^gllat ^gu^gllat ^gu^gllat
^gu^gllat ^gu^gllat ^gu^gllat ^gu^gllat

Leiben ^gu^gllat ^gu^gllat ^gu^gllat ^gu^gllat

Kint im ^gu^gllat in im weillig,
 Fei^z ^gu^gllat ^gu^gllat ^gu^gllat ^gu^gllat
^gu^gllat ^gu^gllat ^gu^gllat ^gu^gllat
 und den ^gu^gllat ^gu^gllat ^gu^gllat ^gu^gllat
^gu^gllat ^gu^gllat ^gu^gllat ^gu^gllat
^gu^gllat ^gu^gllat ^gu^gllat ^gu^gllat
^gu^gllat ^gu^gllat ^gu^gllat ^gu^gllat
^gu^gllat ^gu^gllat ^gu^gllat ^gu^gllat

27

Derneuf thu die Laffen od weile
derneim merke ich nicht zu
nimme ein wunde oder was du
stirbt od mit sturzt oder
stirbt od derneim, es ist in den
offen kiste von derneim
er gegeben ist so sturzt sturzt
derneim und sturzt od so ist er
fandig.

Grette Laffen zu machen

Nimm ein mol in ein wundling derneim
neuf du will merke, sturzt er
derneim, aber nicht zu will, derneim
"stun werden die stun nimme ein sturzt
in ein stund, es od aber mit
ger zergossen auf den sturzt, wenn
od sturzt ger zergossen ist,
so sturzt ein will derneim, und
es od auf den sturzt mir lasset
inden and wunden, sturzt od ein
es moll es die sturzt und die will

derneim

Der 3 mal nagen, du mußt ihn oben
 mußt zu, das er mußt, und ein mit
 zu mit, der wenn du ihn zu mit er
 mußt, so laßt an der mit er, du
 mußt ihn wolt abarbeiten, wenn du
 ihn wolt gearbeitet ist, so setz ihn
 und nimb gar die dinsten, wenn sie
 gut sind so laßt du mit so will
 als wenn sie flacht sind him in garben
 unter den dinst und mußt ihn also er
 ein in im dinst foran, und mußt sie
 dinst, dinst verliß ihn son und
 er oben mit zu still er mit dinst
 dinst dinst mit so will der ein
 dinst werde, dinst lege ihn mit im dinst
 und dinst ein dinst gefen mit so will, B
 du mußt B der dinst dinst dinst
 dinst in einer dinst über B dinst
 B dinst werde wenn du mußt B dinst
 dinst dinst so mit im, dinst
 dinst B in B dinst ein, und mußt
 dinst den dinst dinst, B über dinst
 im dinst, und lege ihn ganz dinst
 in B dinst, B dinst oben mit zu dinst
 dinst

sein, dem den Ring andrückt in den
 Hals, gesehn, kusse ihn von oben,
 und gemesse seinen Gürtel, ob er
 dir nicht, so sind sie fertig

Im
 Mandel Schman zu machen
 Nimm die Mandel, die es in ein, südlich
 verporen, und laß sie am anzuigen wallen
 bis sie jenen dicken, zarten, gelben
 Haut ab, und so will zu tun, als du
 mandel seist, und in ein Topf den
 zu tun, und die mandel oben müß
 zu tun, gesehn sein, die Mandel ganz
 zerdrückt den zu tun oben, müß ganz
 süßlich gesehn werden, fülle ein
 ein mit Wasser, und laß sie in
 den Linn ist, so er wird, danna
 nimm ein Linn, und drück, so wird
 es mit Wasser und wiss, so wird es, danna
 nimm ein Topf den Linn, danna zu tun
 so ist oben an, und bestreife ihn
 mit reinen Linn, den Linn müß du
 oben müß zu tun, an, so wird
 so ist, du kannst auf ein go.

„Gut“

gessinttenen Lomow, flöcherl darinnen
 nemen, kien in goltet rüß ain
 " non kien = oßen farenz wem er ge,
 kien ist, so nimb ain flöcherl ind
 fere in den blüel fere, in werch
 fere fere, nimb in in goltet, kien
 fere fere, er die, kien in
 fere fere, ain flöcherl, so oft in ain
 loy goltet fere, so kien er so
 goltet rüß den rüß.

Am Ende fere zumachen
 kien ain fere in ain fere,
 kien in goltet wem er goltet
 eren ist, so kien fere fere fere
 fere goltet, fere fere fere
 fere fere fere, kien fere
 fere, kien fere, eren fere,
 " kien fere fere fere fere
 alles in fere, fere
 in die fere so ist er fere.

²Grete Lappen in ein Ge-
setten zumachen.

Hin zu ein Gütten, und ein Auf-
er mich über zumer in der
Hind, up zu von gegeben werden.
Ist den Reichthum Flain, der
nach der Gütten darinn, wir
auf zwei Götterpill gewurz
als zehner über hundert
Einkler und Salz, zum Götter
dies fast allen unter einem
du mich über nicht zumill
zum Götter nehmen, damit
nicht zu fast wird Harisch
auf, es für jeden Götter, und
auf, es jünige was du in die
Götter, den Götter, die
not anstatt der Götter, du hast
zu ein Götter, was du
du wilt es ist aber nicht von
Götter also ist es, fertig.

Die

Opzetten ^{Am} de borstgen zu
 machen.

Nim ein Kindlein, aber ein
 kräftiges Kind, zerlosse
 es, dann schneide es ein und
 gewirge es, schneide hindurch
 und lege es auf den Kopf. Es
 kann werden als wie die Can-
 manade wenn es braun ist so
 gibst ein gutes Kindsuppen
 und ein wenig Speis davon
 Es ist, schneide in einem ^{ein} oder
 Control einziehen, wenn es
 alt ist, so fahre die, schon
 fahre, wenn die Suppen einzu-
 "potten ist, so gib ein wenig
 mehr davon, es einziehen
 du mußt ein ein einziehen
 Suppen davon machen von
 mel und zwiebel, so ist es fertig.

Am Fritona zu machen.

Nim ein Lachseis, aber ein
 kräftiges, schneide es in

Stück

schmelz darauß geschloß ob stank
 daruon schiff ob was der künig
 rauch schiff, das ein dütten in
 einer wein oder castoll got
 "goßen, und lög die schmelz da
 "weil die schmelz müßten aber zu
 "vor geschloß und gewürzt
 "werden, wenn es bräun ist so
 "gieß ein wenig wein, und
 "füge so, und ein wenig wein
 daruon hat also ein dütten,
 wenn du es anrichten wilt, so gieß
 "so ein klein wenig wasser da
 "weil, und hat es geschieden dinst
 aber zuvor die, setzen, wenn
 es kalt ist, so hat, soßen hat
 also joden und gib an den
 list.

Im
 Guelben singel braden

zureichen,
 Rind ein brätiges, schiff sind,
 "schiff, schloß ob daruon, gieß
 "in ein wein, ein wenig wein,
 "soßig, wein, und ein wenig
 "wein, füge so, und hat also

+
 schmelz
 gewürzt
 schiff
 in die jagen.

Im, den

Dins dan, dat es, son kind worden,
 wan es kind wurd, kind singen,
 "Brägel ist so glic ein kind es
 "wenig wurd daren, dat es so
 "indereinand joden, nist es
 "en und gibt auf den Tisch.

Dins dan, dat es, son kind worden,
 "Brägel ist so glic ein kind es
 "wenig wurd daren, dat es so
 "indereinand joden, nist es
 "en und gibt auf den Tisch.

Dins dan, dat es, son kind worden,
 "Brägel ist so glic ein kind es
 "wenig wurd daren, dat es so
 "indereinand joden, nist es
 "en und gibt auf den Tisch.

Dins dan, dat es, son kind worden,
 "Brägel ist so glic ein kind es
 "wenig wurd daren, dat es so
 "indereinand joden, nist es
 "en und gibt auf den Tisch.

Nimm ein Butter, und ein Smalz
 in ein Weidling, wieser ist ein
 Hirtel od. Salbe. Nimm es dan wie
 Langer du sie wieser desto besser
 werden sie, darmit flüge ein
 Ayr, nimm es anders Lincin,
 und wieser es sein untereinander,
 wenn du die Ayr gar Lincin ge-
 wieser hast, du mußt aber salbe
 "Hail ganze und Salben Hail
 Solber nemen wieser ein moff
 Lincin, du mußt ist aber nicht
 zu lost anmessen, zuuor aber
 ofe du es moff Lincin wieser,
 so egypter, ein müßlich, Lachst
 Lincin, und treib es und ein
 "ander es, wenn du es mol und
 "ge wieser hast, so salz es und
 nimm es gemessen darmit, Lust
 in wandel od. modl was du hast
 du mußt sie aber zuuor ein
 wenig mit Smalz smirben,
 Ert ein Lincin wenig gesen, so
 in Gras offon Gras offon Braun
 Lincin, so ist es fertig.

Gehten

Topfen.
 Rude in der millich zumachen.

Nimm ein mull in ein weidling
 pfluge ihn darinn, nimm auch
 ein smalz in ein gländ, lach
 korysien oder nist gar eine
 von rander darinn, gib ein
 milch darinn, lach ein wenig
 lachst werden, und gib an
 es nist, wann du es alles und
 ein and erger erbricht ist,
 so nimm ein topfen, lach
 ihn ernt, wann du ihn, anzeig,
 lachst ist, so gib ihn auf
 ein ein du nist so viel ein
 gib dar man ihn wol ist,
 darinn füll und gib ernt
 darinn gibst alles in ein,
 und und nist ernt wir an,
 dar topfen und, du nist
 es nist zu ernt sein,
 gib ernt ein ernt, lach
 ein wenig geben in ein
 lach du ein smalz und ein
 wenig milch in ein lach

oder nein. weis du. Hast du aber
"von dir selbst gesagt, wenn du nicht
das für dich und die milch
ist so lange die nützlich davon,
gib ihnen und oben im glück,
aber in der mitte nicht,
weder unten noch oben. Es
also dinsten, es für sich
wunderlast werden in der fahrt
wenn du sie anweist, so jeder
ein wenig milch und butter
in einer kleinen eier in die
schale und lange die nützlich
"wenn so fröhlich sie, herzlich.

ein
Circumferenzen, und
ein Kreis, gleich zu machen.

Rumb im Smalz od Ocker
 in ein gelb, das ist leicht
 von, darnebst ist ein mull
 und ein wenig zwilch von
 gelbkraut darin, darnebst
 ein, nuppon und wein, darin
 darnebst für in Aichmorn

~~John~~
John

darum wenn sie große feyn so
müßte die sie schneiden, so
müssen sie gemachte Eulen
" wenn feyn, und ein wenig
wäss. Eß in dem ein and. fieden,
wüßte über 3 rindfleisch an,
salz und gewürz so so ist es
fertig. " *Assi*

Capprarie über ein ge
bräunet zu machen.

Nimm ein smalz od Butter,
Eß od fied worden, nist ein
wenig mull und zwiebel darin
thut die große Cappra dar
ein gieß ein rindfleisch wein
und ein wenig wäss daran,
gewürz und salz Eß fieden
gieß über 3 gebrauch ab
gieß auf den Tisch.

Ein
Fischel mehr von weis
zu machen.

Nimm den weis, gläub in
pauken und wasser ihn pauken
in wasser wein, ein der
mull

In'st, griff haben wilt, nimm alles
 voll in'starrin'ndes nimm ein
 schiffel schminckel mit butter,
 mach ein ritz von bloß so
 "nimm in'starrin'ndes aber damit
 an halt mach ein ritz auf den
 In'st, bloßern von dem schminckel,
 schiffel des gerührten schminckel
 und, soll die schiffel auf ein
 bloßern mit bloß und halt so
 "mach damit die schiffel mit
 gerührt so in den bloßern
 halt so in dem schminckel
 zutun und gibb auf den ritz.

Ein
 Kasten von Granthaig
 Zirmayen

Nimm ein mol auf ein mol
 Brod halt es nimm ein, but,
 "tor, und schmelz erbaute die
 "sof alles in'starrin'ndes ab, als
 wie ein marben schiff, schiffel
 der du wasser gieß, nimm so
 "wende nimm, schiffen, und mach ein

45

in der Lohr alt wie ein marder
 frey, darnach lach ich in der selb
 oder ganz. Hund und Hase, der
 "nach der Zeit fast, wenn er geseh
 hat, so wachst ich in's groß
 oder klein wie du die Hirschen
 leben wilt und muss es wie ein
 Hirschen sein, wenn du aber ein
 Hirsch, Hund oder Lärchen ein
 Hirschen wilt, so müssen sie zu
 "vor also zugericht werden, nim
 die Hund oder Lärchen aus es, Lärchen
 und was sie Lärchen sind, darnach
 füll sie in ein Weidenstück wie von
 einem Hartenmyerling, das
 es Lärchen wird in ein Hirsch
 und Lärchen es wachst Lärchen es,
 darnach füll sie in ein Hirsch
 oder in Lärchen ein ganz Lärchen in
 Lärchen, so ist ein Lärchen oder Hirsch,
 "über des Lohr lach es zugericht
 oder füll werden wie ein Lärchen
 "Lärchen

43

Alles gemach getrunckfort fast so
stey sind auch 3 ernde Jerein
bis in kornmanst daz er den
mann ist zu dem daz in ihn
erantsetzt, daz in ihn sein kist in
stmalz kornan. kornan daz, kornan
den er wad in wist daz in daz
in nicht in ein wenig, alzon.

Alles getrunckfort man
selman den zürachen

Alles: ist: kornan, fast ganz kornan
auf: ist: kornan zürachen zürachen
in ein kornan kornan, in
wönig kornan kornan, und auf
einer kornan kornan kornan bis
der kornan ganz kornan kornan
kornan den kornan kornan kornan
kornan kornan man kornan kornan
will, kornan kornan mit kornan kornan
kornan mit kornan kornan kornan mit
kornan, kornan mit kornan kornan
mit

44

mit Fatterpille sagt I Weizer ist
 Hor, püß, schet, also dan, püß
 den ring auf ein blätt zimer
 aben. Es blätt seit worden ist
 und mit weizen was geschmilt
 und wid, sauber abgewist. Das
 die, farben, son, durf, einander
 können, flocht, ein, ihr, klar, ab
 auf, einen, zimern, dellen. Es
 sind, schmidt, zum, auf, streifen,
 bese, ihn, son, liest, farand, er
 nicht, nicht, braun, werden, damit
 er, die, farben, son, besalt, so, dan
 mit, den, schiffen, ab, ges, schen
 und, über, ein, wasser, geschet. Es
 er, dinsten, wird, nicht, ihn, auf
 ein, spiel, son, so, schen, so, schen
 ferdig. Zimet, derten
 zimernchen.

Kimt i. El. mande die, geschon
 sein, begibt, die, mande, mit, wasser
 wasser, Es, die, nicht, ölig, werden,
 nicht

45

nimb t. et. gepösten zucker unter
die munde, kreyde von absonne
nimb ein Camonj kranck den setz
in die munde. Guck in ein maggen
"gare zahn drückst auf einen
blut ab nimb zucker und zucker
auf ein barben mehr den tag
damit an, treibe ihn auf ein
gipse mehr ein güter viel
denn für den den tag ein gut
"er müssen auf die hill, best
ihre von dick mit zucker, so
kannst er ein sonst sich und
"so ist ein list, darmit, so ist er
fertig.

kreyde dorten zumachen.

nimb. 8. loth angetrockt kreyde
zwölfe th. loth. Ein gepöstem
munde. 6. loth kreyde butter
30. loth gepösten zucker, tag
zwei dar zu kanten, kaimb,
Nimm mehr und mehr die dar dinnen
gung

46
Junges Is er, son woff vündt, fündt
ein Clotten blüet od, fündt mit
woffen bündt und, fündt is
darvüf, fündt Duff, fündt is
in einer Clotten fündt oder
woff, man fündt vündt aus dizon
fündt fündt was andert darvüf
man fündt man müet, fündt aber
fündt in den fündt müet
fündt fündt müet der Clotten
wundt mit man d zu fündt
goff fündt und vündt fündt
goben, fündt fündt die Clotten die
man d ringt wündt vündt,
fündt od blüet wündt fündt
Clotten fündt zu fündt wündt, man müet
man müet. f. fündt Clotten müet
wündt er vündt zu fündt so müet
man ein wündt fündt fündt er
müet fündt grad eründt fündt fündt
in fündt fündt fündt fündt
damit er fündt woff blüet fündt fündt
"die."

fündt

11
 Oßel ^{Lin} ¹ ² ³ ⁴ ⁵ ⁶ ⁷ ⁸ ⁹ ¹⁰ ¹¹ ¹² ¹³ ¹⁴ ¹⁵ ¹⁶ ¹⁷ ¹⁸ ¹⁹ ²⁰ ²¹ ²² ²³ ²⁴ ²⁵ ²⁶ ²⁷ ²⁸ ²⁹ ³⁰ ³¹ ³² ³³ ³⁴ ³⁵ ³⁶ ³⁷ ³⁸ ³⁹ ⁴⁰ ⁴¹ ⁴² ⁴³ ⁴⁴ ⁴⁵ ⁴⁶ ⁴⁷ ⁴⁸ ⁴⁹ ⁵⁰ ⁵¹ ⁵² ⁵³ ⁵⁴ ⁵⁵ ⁵⁶ ⁵⁷ ⁵⁸ ⁵⁹ ⁶⁰ ⁶¹ ⁶² ⁶³ ⁶⁴ ⁶⁵ ⁶⁶ ⁶⁷ ⁶⁸ ⁶⁹ ⁷⁰ ⁷¹ ⁷² ⁷³ ⁷⁴ ⁷⁵ ⁷⁶ ⁷⁷ ⁷⁸ ⁷⁹ ⁸⁰ ⁸¹ ⁸² ⁸³ ⁸⁴ ⁸⁵ ⁸⁶ ⁸⁷ ⁸⁸ ⁸⁹ ⁹⁰ ⁹¹ ⁹² ⁹³ ⁹⁴ ⁹⁵ ⁹⁶ ⁹⁷ ⁹⁸ ⁹⁹ ¹⁰⁰ ¹⁰¹ ¹⁰² ¹⁰³ ¹⁰⁴ ¹⁰⁵ ¹⁰⁶ ¹⁰⁷ ¹⁰⁸ ¹⁰⁹ ¹¹⁰ ¹¹¹ ¹¹² ¹¹³ ¹¹⁴ ¹¹⁵ ¹¹⁶ ¹¹⁷ ¹¹⁸ ¹¹⁹ ¹²⁰ ¹²¹ ¹²² ¹²³ ¹²⁴ ¹²⁵ ¹²⁶ ¹²⁷ ¹²⁸ ¹²⁹ ¹³⁰ ¹³¹ ¹³² ¹³³ ¹³⁴ ¹³⁵ ¹³⁶ ¹³⁷ ¹³⁸ ¹³⁹ ¹⁴⁰ ¹⁴¹ ¹⁴² ¹⁴³ ¹⁴⁴ ¹⁴⁵ ¹⁴⁶ ¹⁴⁷ ¹⁴⁸ ¹⁴⁹ ¹⁵⁰ ¹⁵¹ ¹⁵² ¹⁵³ ¹⁵⁴ ¹⁵⁵ ¹⁵⁶ ¹⁵⁷ ¹⁵⁸ ¹⁵⁹ ¹⁶⁰ ¹⁶¹ ¹⁶² ¹⁶³ ¹⁶⁴ ¹⁶⁵ ¹⁶⁶ ¹⁶⁷ ¹⁶⁸ ¹⁶⁹ ¹⁷⁰ ¹⁷¹ ¹⁷² ¹⁷³ ¹⁷⁴ ¹⁷⁵ ¹⁷⁶ ¹⁷⁷ ¹⁷⁸ ¹⁷⁹ ¹⁸⁰ ¹⁸¹ ¹⁸² ¹⁸³ ¹⁸⁴ ¹⁸⁵ ¹⁸⁶ ¹⁸⁷ ¹⁸⁸ ¹⁸⁹ ¹⁹⁰ ¹⁹¹ ¹⁹² ¹⁹³ ¹⁹⁴ ¹⁹⁵ ¹⁹⁶ ¹⁹⁷ ¹⁹⁸ ¹⁹⁹ ²⁰⁰ ²⁰¹ ²⁰² ²⁰³ ²⁰⁴ ²⁰⁵ ²⁰⁶ ²⁰⁷ ²⁰⁸ ²⁰⁹ ²¹⁰ ²¹¹ ²¹² ²¹³ ²¹⁴ ²¹⁵ ²¹⁶ ²¹⁷ ²¹⁸ ²¹⁹ ²²⁰ ²²¹ ²²² ²²³ ²²⁴ ²²⁵ ²²⁶ ²²⁷ ²²⁸ ²²⁹ ²³⁰ ²³¹ ²³² ²³³ ²³⁴ ²³⁵ ²³⁶ ²³⁷ ²³⁸ ²³⁹ ²⁴⁰ ²⁴¹ ²⁴² ²⁴³ ²⁴⁴ ²⁴⁵ ²⁴⁶ ²⁴⁷ ²⁴⁸ ²⁴⁹ ²⁵⁰ ²⁵¹ ²⁵² ²⁵³ ²⁵⁴ ²⁵⁵ ²⁵⁶ ²⁵⁷ ²⁵⁸ ²⁵⁹ ²⁶⁰ ²⁶¹ ²⁶² ²⁶³ ²⁶⁴ ²⁶⁵ ²⁶⁶ ²⁶⁷ ²⁶⁸ ²⁶⁹ ²⁷⁰ ²⁷¹ ²⁷² ²⁷³ ²⁷⁴ ²⁷⁵ ²⁷⁶ ²⁷⁷ ²⁷⁸ ²⁷⁹ ²⁸⁰ ²⁸¹ ²⁸² ²⁸³ ²⁸⁴ ²⁸⁵ ²⁸⁶ ²⁸⁷ ²⁸⁸ ²⁸⁹ ²⁹⁰ ²⁹¹ ²⁹² ²⁹³ ²⁹⁴ ²⁹⁵ ²⁹⁶ ²⁹⁷ ²⁹⁸ ²⁹⁹ ³⁰⁰ ³⁰¹ ³⁰² ³⁰³ ³⁰⁴ ³⁰⁵ ³⁰⁶ ³⁰⁷ ³⁰⁸ ³⁰⁹ ³¹⁰ ³¹¹ ³¹² ³¹³ ³¹⁴ ³¹⁵ ³¹⁶ ³¹⁷ ³¹⁸ ³¹⁹ ³²⁰ ³²¹ ³²² ³²³ ³²⁴ ³²⁵ ³²⁶ ³²⁷ ³²⁸ ³²⁹ ³³⁰ ³³¹ ³³² ³³³ ³³⁴ ³³⁵ ³³⁶ ³³⁷ ³³⁸ ³³⁹ ³⁴⁰ ³⁴¹ ³⁴² ³⁴³ ³⁴⁴ ³⁴⁵ ³⁴⁶ ³⁴⁷ ³⁴⁸ ³⁴⁹ ³⁵⁰ ³⁵¹ ³⁵² ³⁵³ ³⁵⁴ ³⁵⁵ ³⁵⁶ ³⁵⁷ ³⁵⁸ ³⁵⁹ ³⁶⁰ ³⁶¹ ³⁶² ³⁶³ ³⁶⁴ ³⁶⁵ ³⁶⁶ ³⁶⁷ ³⁶⁸ ³⁶⁹ ³⁷⁰ ³⁷¹ ³⁷² ³⁷³ ³⁷⁴ ³⁷⁵ ³⁷⁶ ³⁷⁷ ³⁷⁸ ³⁷⁹ ³⁸⁰ ³⁸¹ ³⁸² ³⁸³ ³⁸⁴ ³⁸⁵ ³⁸⁶ ³⁸⁷ ³⁸⁸ ³⁸⁹ ³⁹⁰ ³⁹¹ ³⁹² ³⁹³ ³⁹⁴ ³⁹⁵ ³⁹⁶ ³⁹⁷ ³⁹⁸ ³⁹⁹ ⁴⁰⁰ ⁴⁰¹ ⁴⁰² ⁴⁰³ ⁴⁰⁴ ⁴⁰⁵ ⁴⁰⁶ ⁴⁰⁷ ⁴⁰⁸ ⁴⁰⁹ ⁴¹⁰ ⁴¹¹ ⁴¹² ⁴¹³ ⁴¹⁴ ⁴¹⁵ ⁴¹⁶ ⁴¹⁷ ⁴¹⁸ ⁴¹⁹ ⁴²⁰ ⁴²¹ ⁴²² ⁴²³ ⁴²⁴ ⁴²⁵ ⁴²⁶ ⁴²⁷ ⁴²⁸ ⁴²⁹ ⁴³⁰ ⁴³¹ ⁴³² ⁴³³ ⁴³⁴ ⁴³⁵ ⁴³⁶ ⁴³⁷ ⁴³⁸ ⁴³⁹ ⁴⁴⁰ ⁴⁴¹ ⁴⁴² ⁴⁴³ ⁴⁴⁴ ⁴⁴⁵ ⁴⁴⁶ ⁴⁴⁷ ⁴⁴⁸ ⁴⁴⁹ ⁴⁵⁰ ⁴⁵¹ ⁴⁵² ⁴⁵³ ⁴⁵⁴ ⁴⁵⁵ ⁴⁵⁶ ⁴⁵⁷ ⁴⁵⁸ ⁴⁵⁹ ⁴⁶⁰ ⁴⁶¹ ⁴⁶² ⁴⁶³ ⁴⁶⁴ ⁴⁶⁵ ⁴⁶⁶ ⁴⁶⁷ ⁴⁶⁸ ⁴⁶⁹ ⁴⁷⁰ ⁴⁷¹ ⁴⁷² ⁴⁷³ ⁴⁷⁴ ⁴⁷⁵ ⁴⁷⁶ ⁴⁷⁷ ⁴⁷⁸ ⁴⁷⁹ ⁴⁸⁰ ⁴⁸¹ ⁴⁸² ⁴⁸³ ⁴⁸⁴ ⁴⁸⁵ ⁴⁸⁶ ⁴⁸⁷ ⁴⁸⁸ ⁴⁸⁹ ⁴⁹⁰ ⁴⁹¹ ⁴⁹² ⁴⁹³ ⁴⁹⁴ ⁴⁹⁵ ⁴⁹⁶ ⁴⁹⁷ ⁴⁹⁸ ⁴⁹⁹ ⁵⁰⁰ ⁵⁰¹ ⁵⁰² ⁵⁰³ ⁵⁰⁴ ⁵⁰⁵ ⁵⁰⁶ ⁵⁰⁷ ⁵⁰⁸ ⁵⁰⁹ ⁵¹⁰ ⁵¹¹ ⁵¹² ⁵¹³ ⁵¹⁴ ⁵¹⁵ ⁵¹⁶ ⁵¹⁷ ⁵¹⁸ ⁵¹⁹ ⁵²⁰ ⁵²¹ ⁵²² ⁵²³ ⁵²⁴ ⁵²⁵ ⁵²⁶ ⁵²⁷ ⁵²⁸ ⁵²⁹ ⁵³⁰ ⁵³¹ ⁵³² ⁵³³ ⁵³⁴ ⁵³⁵ ⁵³⁶ ⁵³⁷ ⁵³⁸ ⁵³⁹ ⁵⁴⁰ ⁵⁴¹ ⁵⁴² ⁵⁴³ ⁵⁴⁴ ⁵⁴⁵ ⁵⁴⁶ ⁵⁴⁷ ⁵⁴⁸ ⁵⁴⁹ ⁵⁵⁰ ⁵⁵¹ ⁵⁵² ⁵⁵³ ⁵⁵⁴ ⁵⁵⁵ ⁵⁵⁶ ⁵⁵⁷ ⁵⁵⁸ ⁵⁵⁹ ⁵⁶⁰ ⁵⁶¹ ⁵⁶² ⁵⁶³ ⁵⁶⁴ ⁵⁶⁵ ⁵⁶⁶ ⁵⁶⁷ ⁵⁶⁸ ⁵⁶⁹ ⁵⁷⁰ ⁵⁷¹ ⁵⁷² ⁵⁷³ ⁵⁷⁴ ⁵⁷⁵ ⁵⁷⁶ ⁵⁷⁷ ⁵⁷⁸ ⁵⁷⁹ ⁵⁸⁰ ⁵⁸¹ ⁵⁸² ⁵⁸³ ⁵⁸⁴ ⁵⁸⁵ ⁵⁸⁶ ⁵⁸⁷ ⁵⁸⁸ ⁵⁸⁹ ⁵⁹⁰ ⁵⁹¹ ⁵⁹² ⁵⁹³ ⁵⁹⁴ ⁵⁹⁵ ⁵⁹⁶ ⁵⁹⁷ ⁵⁹⁸ ⁵⁹⁹ ⁶⁰⁰ ⁶⁰¹ ⁶⁰² ⁶⁰³ ⁶⁰⁴ ⁶⁰⁵ ⁶⁰⁶ ⁶⁰⁷ ⁶⁰⁸ ⁶⁰⁹ ⁶¹⁰ ⁶¹¹ ⁶¹² ⁶¹³ ⁶¹⁴ ⁶¹⁵ ⁶¹⁶ ⁶¹⁷ ⁶¹⁸ ⁶¹⁹ ⁶²⁰ ⁶²¹ ⁶²² ⁶²³ ⁶²⁴ ⁶²⁵ ⁶²⁶ ⁶²⁷ ⁶²⁸ ⁶²⁹ ⁶³⁰ ⁶³¹ ⁶³² ⁶³³ ⁶³⁴ ⁶³⁵ ⁶³⁶ ⁶³⁷ ⁶³⁸ ⁶³⁹ ⁶⁴⁰ ⁶⁴¹ ⁶⁴² ⁶⁴³ ⁶⁴⁴ ⁶⁴⁵ ⁶⁴⁶ ⁶⁴⁷ ⁶⁴⁸ ⁶⁴⁹ ⁶⁵⁰ ⁶⁵¹ ⁶⁵² ⁶⁵³ ⁶⁵⁴ ⁶⁵⁵ ⁶⁵⁶ ⁶⁵⁷ ⁶⁵⁸ ⁶⁵⁹ ⁶⁶⁰ ⁶⁶¹ ⁶⁶² ⁶⁶³ ⁶⁶⁴ ⁶⁶⁵ ⁶⁶⁶ ⁶⁶⁷ ⁶⁶⁸ ⁶⁶⁹ ⁶⁷⁰ ⁶⁷¹ ⁶⁷² ⁶⁷³ ⁶⁷⁴ ⁶⁷⁵ ⁶⁷⁶ ⁶⁷⁷ ⁶⁷⁸ ⁶⁷⁹ ⁶⁸⁰ ⁶⁸¹ ⁶⁸² ⁶⁸³ ⁶⁸⁴ ⁶⁸⁵ ⁶⁸⁶ ⁶⁸⁷ ⁶⁸⁸ ⁶⁸⁹ ⁶⁹⁰ ⁶⁹¹ ⁶⁹² ⁶⁹³ ⁶⁹⁴ ⁶⁹⁵ ⁶⁹⁶ ⁶⁹⁷ ⁶⁹⁸ ⁶⁹⁹ ⁷⁰⁰ ⁷⁰¹ ⁷⁰² ⁷⁰³ ⁷⁰⁴ ⁷⁰⁵ ⁷⁰⁶ ⁷⁰⁷ ⁷⁰⁸ ⁷⁰⁹ ⁷¹⁰ ⁷¹¹ ⁷¹² ⁷¹³ ⁷¹⁴ ⁷¹⁵ ⁷¹⁶ ⁷¹⁷ ⁷¹⁸ ⁷¹⁹ ⁷²⁰ ⁷²¹ ⁷²² ⁷²³ ⁷²⁴ ⁷²⁵ ⁷²⁶ ⁷²⁷ ⁷²⁸ ⁷²⁹ ⁷³⁰ ⁷³¹ ⁷³² ⁷³³ ⁷³⁴ ⁷³⁵ ⁷³⁶ ⁷³⁷ ⁷³⁸ ⁷³⁹ ⁷⁴⁰ ⁷⁴¹ ⁷⁴² ⁷⁴³ ⁷⁴⁴ ⁷⁴⁵ ⁷⁴⁶ ⁷⁴⁷ ⁷⁴⁸ ⁷⁴⁹ ⁷⁵⁰ ⁷⁵¹ ⁷⁵² ⁷⁵³ ⁷⁵⁴ ⁷⁵⁵ ⁷⁵⁶ ⁷⁵⁷ ⁷⁵⁸ ⁷⁵⁹ ⁷⁶⁰ ⁷⁶¹ ⁷⁶² ⁷⁶³ ⁷⁶⁴ ⁷⁶⁵ ⁷⁶⁶ ⁷⁶⁷ ⁷⁶⁸ ⁷⁶⁹ ⁷⁷⁰ ⁷⁷¹ ⁷⁷² ⁷⁷³ ⁷⁷⁴ ⁷⁷⁵ ⁷⁷⁶ ⁷⁷⁷ ⁷⁷⁸ ⁷⁷⁹ ⁷⁸⁰ ⁷⁸¹ ⁷⁸² ⁷⁸³ ⁷⁸⁴ ⁷⁸⁵ ⁷⁸⁶ ⁷⁸⁷ ⁷⁸⁸ ⁷⁸⁹ ⁷⁹⁰ ⁷⁹¹ ⁷⁹² ⁷⁹³ ⁷⁹⁴ ⁷⁹⁵ ⁷⁹⁶ ⁷⁹⁷ ⁷⁹⁸ ⁷⁹⁹ ⁸⁰⁰ ⁸⁰¹ ⁸⁰² ⁸⁰³ ⁸⁰⁴ ⁸⁰⁵ ⁸⁰⁶ ⁸⁰⁷ ⁸⁰⁸ ⁸⁰⁹ ⁸¹⁰ ⁸¹¹ ⁸¹² ⁸¹³ ⁸¹⁴ ⁸¹⁵ ⁸¹⁶ ⁸¹⁷ ⁸¹⁸ ⁸¹⁹ ⁸²⁰ ⁸²¹ ⁸²² ⁸²³ ⁸²⁴ ⁸²⁵ ⁸²⁶ ⁸²⁷ ⁸²⁸ ⁸²⁹ ⁸³⁰ ⁸³¹ ⁸³² ⁸³³ ⁸³⁴ ⁸³⁵ ⁸³⁶ ⁸³⁷ ⁸³⁸ ⁸³⁹ ⁸⁴⁰ ⁸⁴¹ ⁸⁴² ⁸⁴³ ⁸⁴⁴ ⁸⁴⁵ ⁸⁴⁶ ⁸⁴⁷ ⁸⁴⁸ ⁸⁴⁹ ⁸⁵⁰ ⁸⁵¹ ⁸⁵² ⁸⁵³ ⁸⁵⁴ ⁸⁵⁵ ⁸⁵⁶ ⁸⁵⁷ ⁸⁵⁸ ⁸⁵⁹ ⁸⁶⁰ ⁸⁶¹ ⁸⁶² ⁸⁶³ ⁸⁶⁴ ⁸⁶⁵ ⁸⁶⁶ ⁸⁶⁷ ⁸⁶⁸ ⁸⁶⁹ ⁸⁷⁰ ⁸⁷¹ ⁸⁷² ⁸⁷³ ⁸⁷⁴ ⁸⁷⁵ ⁸⁷⁶ ⁸⁷⁷ ⁸⁷⁸ ⁸⁷⁹ ⁸⁸⁰ ⁸⁸¹ ⁸⁸² ⁸⁸³ ⁸⁸⁴ ⁸⁸⁵ ⁸⁸⁶ ⁸⁸⁷ ⁸⁸⁸ ⁸⁸⁹ ⁸⁹⁰ ⁸⁹¹ ⁸⁹² ⁸⁹³ ⁸⁹⁴ ⁸⁹⁵ ⁸⁹⁶ ⁸⁹⁷ ⁸⁹⁸ ⁸⁹⁹ ⁹⁰⁰ ⁹⁰¹ ⁹⁰² ⁹⁰³ ⁹⁰⁴ ⁹⁰⁵ ⁹⁰⁶ ⁹⁰⁷ ⁹⁰⁸ ⁹⁰⁹ ⁹¹⁰ ⁹¹¹ ⁹¹² ⁹¹³ ⁹¹⁴ ⁹¹⁵ ⁹¹⁶ ⁹¹⁷ ⁹¹⁸ ⁹¹⁹ ⁹²⁰ ⁹²¹ ⁹²² ⁹²³ ⁹²⁴ ⁹²⁵ ⁹²⁶ ⁹²⁷ ⁹²⁸ ⁹²⁹ ⁹³⁰ ⁹³¹ ⁹³² ⁹³³ ⁹³⁴ ⁹³⁵ ⁹³⁶ ⁹³⁷ ⁹³⁸ ⁹³⁹ ⁹⁴⁰ ⁹⁴¹ ⁹⁴² ⁹⁴³ ⁹⁴⁴ ⁹⁴⁵ ⁹⁴⁶ ⁹⁴⁷ ⁹⁴⁸ ⁹⁴⁹ ⁹⁵⁰ ⁹⁵¹ ⁹⁵² ⁹⁵³ ⁹⁵⁴ ⁹⁵⁵ ⁹⁵⁶ ⁹⁵⁷ ⁹⁵⁸ ⁹⁵⁹ ⁹⁶⁰ ⁹⁶¹ ⁹⁶² ⁹⁶³ ⁹⁶⁴ ⁹⁶⁵ ⁹⁶⁶ ⁹⁶⁷ ⁹⁶⁸ ⁹⁶⁹ ⁹⁷⁰ ⁹⁷¹ ⁹⁷² ⁹⁷³ ⁹⁷⁴ ⁹⁷⁵ ⁹⁷⁶ ⁹⁷⁷ ⁹⁷⁸ ⁹⁷⁹ ⁹⁸⁰ ⁹⁸¹ ⁹⁸² ⁹⁸³ ⁹⁸⁴ ⁹⁸⁵ ⁹⁸⁶ ⁹⁸⁷ ⁹⁸⁸ ⁹⁸⁹ ⁹⁹⁰ ⁹⁹¹ ⁹⁹² ⁹⁹³ ⁹⁹⁴ ⁹⁹⁵ ⁹⁹⁶ ⁹⁹⁷ ⁹⁹⁸ ⁹⁹⁹ ¹⁰⁰⁰ ¹⁰⁰¹ ¹⁰⁰² ¹⁰⁰³ ¹⁰⁰⁴ ¹⁰⁰⁵ ¹⁰⁰⁶ ¹⁰⁰⁷ ¹⁰⁰⁸ ¹⁰⁰⁹ ¹⁰¹⁰ ¹⁰¹¹ ¹⁰¹² ¹⁰¹³ ¹⁰¹⁴ ¹⁰¹⁵ ¹⁰¹⁶ ¹⁰¹⁷ ¹⁰¹⁸ ¹⁰¹⁹ ¹⁰²⁰ ¹⁰²¹ ¹⁰²² ¹⁰²³ ¹⁰²⁴ ¹⁰²⁵ ¹⁰²⁶ ¹⁰²⁷ ¹⁰²⁸ ¹⁰²⁹ ¹⁰³⁰ ¹⁰³¹ ¹⁰³² ¹⁰³³ ¹⁰³⁴ ¹⁰³⁵ ¹⁰³⁶ ¹⁰³⁷ ¹⁰³⁸ ¹⁰³⁹ ¹⁰⁴⁰ ¹⁰⁴¹ ¹⁰⁴² ¹⁰⁴³ ¹⁰⁴⁴ ¹⁰⁴⁵ ¹⁰⁴⁶ ¹⁰⁴⁷ ¹⁰⁴⁸ ¹⁰⁴⁹ ¹⁰⁵⁰ ¹⁰⁵¹ ¹⁰⁵² ¹⁰⁵³ ¹⁰⁵⁴ ¹⁰⁵⁵ ¹⁰⁵⁶ ¹⁰⁵⁷ ¹⁰⁵⁸ ¹⁰⁵⁹ ¹⁰⁶⁰ ¹⁰⁶¹ ¹⁰⁶² ¹⁰⁶³ ¹⁰⁶⁴ ¹⁰⁶⁵ ¹⁰⁶⁶ ¹⁰⁶⁷ ¹⁰⁶⁸ ¹⁰⁶⁹ ¹⁰⁷⁰ ¹⁰⁷¹ ¹⁰⁷² ¹⁰⁷³ ¹⁰⁷⁴ ¹⁰⁷⁵ ¹⁰⁷⁶ ¹⁰⁷⁷ ¹⁰⁷⁸ ¹⁰⁷⁹ ¹⁰⁸⁰ ¹⁰⁸¹ ¹⁰⁸² ¹⁰⁸³ ¹⁰⁸⁴ ¹⁰⁸⁵ ¹⁰⁸⁶ ¹⁰⁸⁷ ¹⁰⁸⁸ ¹⁰⁸⁹ ¹⁰⁹⁰ ¹⁰⁹¹ ¹⁰⁹² ¹⁰⁹³ ¹⁰⁹⁴ ¹⁰⁹⁵ ¹⁰⁹⁶ ¹⁰⁹⁷ ¹⁰⁹⁸ ¹⁰⁹⁹ ¹¹⁰⁰ ¹¹⁰¹ ¹¹⁰² ¹¹⁰³ ¹¹⁰⁴ ¹¹⁰⁵ ¹¹⁰⁶ ¹¹⁰⁷ ¹¹⁰⁸ ¹¹⁰⁹ ¹¹¹⁰ ¹¹¹¹ ¹¹¹² ¹¹¹³ ¹¹¹⁴ ¹¹¹⁵ ¹¹¹⁶ ¹¹¹⁷ ¹¹¹⁸ ¹¹¹⁹ ¹¹²⁰ ¹¹²¹ ¹¹²² ¹¹²³ ¹¹²⁴ ¹¹²⁵ ¹¹²⁶ ¹¹²⁷ ¹¹²⁸ ¹¹²⁹ ¹¹³⁰ ¹¹³¹ ¹¹³² ¹¹³³ ¹¹³⁴ ¹¹³⁵ ¹¹³⁶ ¹¹³⁷ ¹¹³⁸ ¹¹³⁹ ¹¹⁴⁰ ¹¹⁴¹ ¹¹⁴² ¹¹⁴³ ¹¹⁴⁴ ¹¹⁴⁵ ¹¹⁴⁶ ¹¹⁴⁷ ¹¹⁴⁸ ¹¹⁴⁹ ¹¹⁵⁰ ¹¹⁵¹ ¹¹⁵² ¹¹⁵³ ¹¹⁵⁴ ¹¹⁵⁵ ¹¹⁵⁶ ¹¹⁵⁷ ¹¹⁵⁸ ¹¹⁵⁹ ¹¹⁶⁰ ¹¹⁶¹ ¹¹⁶² ¹¹⁶³ ¹¹⁶⁴ ¹¹⁶⁵ ¹¹⁶⁶ ¹¹⁶⁷ ¹¹⁶⁸ ¹¹⁶⁹ ¹¹⁷⁰ ¹¹⁷¹ ¹¹⁷² ¹¹⁷³ ¹¹⁷⁴ ¹¹⁷⁵ ¹¹⁷⁶ ¹¹⁷⁷ ¹¹⁷⁸ ¹¹⁷⁹ ¹¹⁸⁰ ¹¹⁸¹ ¹¹⁸² ¹¹⁸³ ¹¹⁸⁴ ¹¹⁸⁵ ¹¹⁸⁶ ¹¹⁸⁷ ¹¹⁸⁸ ¹¹⁸⁹ ¹¹⁹⁰ ¹¹⁹¹ ¹¹⁹² ¹¹⁹³ ¹¹⁹⁴ ¹¹⁹⁵ ¹¹⁹⁶ ¹¹⁹⁷ ¹¹⁹⁸ ¹¹⁹⁹ ¹²⁰⁰ ¹²⁰¹ ¹²⁰² ¹²⁰³ ¹²⁰⁴ ¹²⁰⁵ ¹²⁰⁶ ¹²⁰⁷ ¹²⁰⁸ ¹²⁰⁹ ¹²¹⁰ ¹²¹¹ ¹²¹² ¹²¹³ ¹²¹⁴ ¹²¹⁵ ¹²¹⁶ ¹²¹⁷ ¹²¹⁸ ¹²¹⁹ ¹²²⁰ ¹²²¹ ¹²²² ¹²²³ ¹²²⁴ ¹²²⁵ ¹²²⁶ ¹²²⁷ ¹²²⁸ ¹²²⁹ ¹²³⁰ ¹²³¹ ¹²³² ¹²³³ ¹²³⁴ ¹²³⁵ ¹²³⁶ ¹²³⁷ ¹²³⁸ ¹²³⁹ ¹²⁴⁰ ¹²⁴¹ ¹²⁴² ¹²⁴³ ¹²⁴⁴ ¹²⁴⁵ ¹²⁴⁶ ¹²⁴⁷ ¹²⁴⁸ ¹²⁴⁹ ¹²⁵⁰ ¹²⁵¹ ¹²⁵² ¹²⁵³ ¹²⁵⁴ ¹²⁵⁵ ¹²⁵⁶ ¹²⁵⁷ ¹²⁵⁸ ¹²⁵⁹ ¹²⁶⁰ ¹²⁶¹ ¹²⁶² ¹²⁶³ ¹²⁶⁴ ¹²⁶⁵ ¹²⁶⁶ ¹²⁶⁷ ¹²⁶⁸ ¹²⁶⁹ ¹²⁷⁰ ¹²⁷¹ ¹²⁷² ¹²⁷³ ¹²⁷⁴ ¹²⁷⁵ ¹²⁷⁶ ¹²⁷⁷ ¹²⁷⁸ ¹²⁷⁹ ¹²⁸⁰ ¹²⁸¹ ¹²⁸² ¹²⁸³ ¹²⁸⁴ ¹²⁸⁵ ¹²⁸⁶ ¹²⁸⁷ ¹²⁸⁸ ¹²⁸⁹ ¹²⁹⁰ ¹²⁹¹ ¹²⁹² ¹²⁹³ ¹²⁹⁴ ¹²⁹⁵ ¹²⁹⁶ ¹²⁹⁷ ¹²⁹⁸ ¹²⁹⁹ ¹³⁰⁰ ¹³⁰¹ ¹³⁰² ¹³⁰³ ¹³⁰⁴ ¹³⁰⁵ ¹³⁰⁶ ¹³⁰⁷ ¹³⁰⁸ ¹³⁰⁹ ¹³¹⁰ ¹³¹¹ ¹³¹² ¹³¹³ ¹³¹⁴ ¹³¹⁵ ¹³¹⁶ ¹³¹⁷ ¹³¹⁸ ¹³¹⁹ ¹³²⁰ ¹³²¹ ¹³²² ¹³²³ ¹³²⁴ ¹³²⁵ ¹³²⁶ ¹³²⁷ ¹³²⁸ ¹³²⁹ ¹³³⁰ ¹³³¹ ¹³³² ¹³³³ ¹³³⁴ ¹³³⁵ ¹³³⁶ ¹³³⁷ ¹³³⁸ ¹³³⁹ ¹³⁴⁰ ¹³⁴¹

Das
 Fleis^{ch} ritzeⁿ zu machen
 Rimb im Solband bracht Laich
 Klim wandⁿ son Klim gesuch^t
 is so Leich noch mehr oder Laich
 darmit^{er} wir uns erionen gaten
 "will sonneⁿ auf weng im pome
 smollen in am weⁿder im Leich^t
 auf darmit^{er}, Salz und gewürz
 ad wass^{er} flage, 1200 Jahren wiss^{et}
 wass^{er} in^{er}inwand bruch^t in ein
 die^{se} flus^s ad far in ein pinden
 "ad weⁿder kays wass^{er}, pinden son
 "nach flus^s ad sonneⁿ pind^t blatt
 "ad kays auf im flus^s mays^s in
 bitt^{er} die sonneⁿ gewürz und
 1200 noch bitt^{er} sonneⁿ kays
 "son auf 3 flus^s noch sinen pind^t
 flus^s 1200 is^t ad wass^{er}.

Am

Hand ^{im} Maas zu machen

Humb. & Hirtung Besatz Treib
ab, alldan Humb. & Hirtung ga-
"poppon Mand niefnd Dannter
under C. & T. ayx Lfr von si"
"von der Clan Dannon, wankt ein
fallor worffo prant in dings ober
Trucke ayx niefnd im Salba
Wund und ayx die last den Trucken
B du karmaint B ab, dings ga-
"ung ist, alldan lafst ayx einer
gesigol wie anda niefnd.

Oßl mureb aus em andere
 Kind die "anßs".
 Sind worden want gebunden, sind
 Hoff in mannan Huf im singe,
 wange samel auf Lantz, Poppen
 Heng

2. od 3. ahr daran zutand
 im, malz in im windl an
 die gluck, also die gestoppon
 darinn unten und oben gluck
 so wüdd san brann und lind
 zutand und gibb, sambt den
 windl an die taffl.

Zimet Loch zutmachen.

Zimb. 1/2 Ling Mand stopp gar
 klein mit roden wasser nimb
 1/2. Hartung ^{alt} weid isen ab und
 nimb die gestoppon mund darinn
 und 2. glatte löfl voll zuckor,
 und zimet 3 od 4 brann wüdd
 fornas nimb ein spritzen und
 drück 3 gerishte daruf die spr
 "zon auß die spritz san ordentlich
 soz es fornas an ein kaltod
 ort und zifne es mit zimige"
 "mauffen"

58

"maßten paffen oder blumen
so is es handig."

Ein
ausgelogtes von Handen

Kind 2. Löff mandt klein gestopft
"von wie ein mol. Ihr Lemon ist
denen und 1. Löff klein gestopft
zinnen maße es zu lang walse
ihn ein, fülle ihn in die möl
und laß sie, sie werden von
weiß in rimen, kirschen, sind
sie gebraten."

Ramb beisetzen zumachen.

Kind. 1. Pöhl milch ramb und
5. rhen dotten dinst alles dinst
einen abgessen und soill
moll genommen wird der Rimb
und die rhen kazen ein 3 Lin.
"sind besser in lang eingestrichen
wie der botten lang ein 3 Lin.
"fliegen und setzen lassen wie der
botten"

Gutten Ding so lang es son ernt.

Ein Marben Knecht Danten zu machen

Kind i. Knecht, son's Moll, selz, Junia
 i. Kind Gutten Inom Knopf es son
 ab, wenn es abgeknopft ist, so nimb
 9. rhyr Dotten und 8. rhyr Dotten
 may das alles zu einem Ding zu
 mach, das ist ein wenig, so son er
 wird soner, elden may im
 Knecht Danten Danten mit einem
 rhyr Dotten, aben ein Dessen wist
 Dessen son so ist er wist.

Den Rhyr Danten zu machen

Kind i. Knecht Gutten und ein
 sonell 9. rhyr Danten Moll zief es
 zu son ab, 8. rhyr Danten son
 son es zu son es gelbes son
 und Dessen es ein, zu son nuf
 soliben son 3. rhyr Danten son
 und son 2. die sonell ein son
 son son die son in im wending
 und

und einen wenig Cinnamonen Pollen
und einen Pfeffer und von ein eyer der
den wass abgelegen und damit
angemacht auf ein Bleichnuss eilen
oder Pfeffer gestreuen am strich hing
oder Pfeffer und die Pfeffer gemacht und
Löff gegeben.

Zimet-Dorten zu machen

Kimb. s. t. b. manl, zinst ab, und
Poff nist zu grob und nist zu
lein s. t. son geyltes zuessen
nimt Zimet ponell 3 ad braun wird
nimt myrteblia und nist jndes
s. cyndel, 1/2 ad leim, Poffen und
denn den auf Citronen 2 Löff, so
man s. t. nist wost inwend
ein eyer und 3 runde die an
Poffen 1/2 nimt ein obel 1/2
auf ein Pfeffer, Poffen von dorten
denn und 1/2 ist in einem
mitten s. t.

Weyßel Knappen zu machen

Man nimt mull zuessen und Zimet
messa

37

und erzt es blöde yloget einen blöden
"man, wirt darvnt gezezt imd den
wirt und imd gar snitten und den
wirt darvnt, sohn er von imd ga,
"erfon, wo man will, ellainig nber
"juf mofe sig ird unden fuf irden
"im wizen die darvnt yamert, ob
"fon die pferden geben.

Am arzege strichenen vorten.
Man, sozt die mawel geuz ein
"fiad in einen kuzenon kumel im
"zueffen die an fuf, kind, fannert die
mawel darvnt und eine weil darvnt
fiaden er von mit einen silbann
"loft isman gezezt zu lazt, an
"mon, sozt gezezt und fannert
im wanie, fiaden er von fannert
im, sozt erzt die vnder gezezt
mit obert nberbogen und dzen
mawel dzen duf darvnt gezezt
und gezezt, fannert im kumel
"nie nber fuf den er von jedem es
die darvnt gezezt, in erit out
eben

oben, laß wir den Dornen in die Haut
ist, und am Heil Baum den Zinn
"mest schon eingearbeitet mit den die
wird in die Dornen sehr gesetzt und
getrocknet er ist auf den Zinn
zu machen, auf ein Stücklein
gelesen 3 Hirtung Zinn.

Am guten schmel Dornen.

Kind $\frac{1}{4}$ gezeigene mündel laßt auf
ein Brod, stellt am $\frac{1}{4}$ Linn Zinn die
"reuz als den im Hirtung stark mull
von im ganzen od selbst Lamm
die sollart im Hirtung unter Klein
in die Linn geschnitten einseim
"ander wof Lammist und mit Linn
"von erge Linn ~~ge~~ eingearbeitet die
Linn so groß die schmel ist eingearbeitet
auf die schmel gelegt und im wein
nach belieben Zinn, gemacht und
die schmel Lamm, im schmel großen
Linn gemacht, in den Dornen sehr
gelesen er Linn auf und 3 schmel
guth.

Neben

Wegen Roß Rindl zümachen
 Man nimbt im gñte Leblust milch
 und gñtten brockem d butter darvon
 oben auf zimill milch, die garben,
 milch, im ganzen eyer und hier
 dotter alles dñes aneinander erbeyn,
 glatz und dan laich gemacht, Alson
 eingeworlet mit butter übertrünfen
 gerodt und zusamb gerodt wie am
 andern wehen wofor erdreyt den
 brock gefon, ficht in butter und milch
 ferner wend will joden so laich im
 may unten und oben glatz.

Gan gñtte warbe Modrindl
 Rindl fñnt mel maich im mit gar
 " den fñnt oben und am brockem butter
 in oben gelatz z. ganze eyer und d.
 dotter darvon man till merfon will
 fñnt dan laich fñnt glatz erflagen
 fñnt im joden und in den fñnt den
 im end, erdreyt fñnt brock und
 im fñnt lang übertrünfen mit
 butter, und laich z. laich gegen im
 andern erdreyt fñnt fñnt im
 butter

butter und ein wenig smeltz darinnen
 so bald der butter zergehen und
 erweicht zu trocknen giebt man ein
 klaines Stck Löff voll weissen oder
 milch darinn, es weissen ist länger
 die und in butter hinein gelagert sie
 müssen summen und nicht zu eng
 gelagert werden, den sie länger ernt
 und zugebackt so man darzu
 schenkt und sie schon gelagert und
 warmes erpressen so hart man je
 so und und und wider zugebackt
 weisse und der erdenn schenken ernt
 also sind so sind sie, fertig, sie
 werden ganz warm, so sind sie
 fertig.

Gefüllte Oeffel zu machen

Soll die Oeffel, sind im Saft in
 der Saft Lard und die Oeffel nicht
 drinnen, wie es ist, den Oeffel ernt
 "soll die Oeffel, sind im
 Lingen Saft drin, Lard und Saft
 drin

[illegible]

Von dem Laig an², und Lay die an²,
 gelindeste mandt in ein laig²
 smalz und laig² von warm laig²
 gib erst 33 den laig nicht zu, 20²
 wird so schindig² ferdig.

Von Marckel Mues zumachen
 Nimb ein laig² man² laig²
 klein und ein gewölte mandt,
 und laig² bütten, Laib den bütten
 von wolle, und so² die mandt
 gar klein werff in samel in ein
 einte milch laig² an² laig²
 in bütten wolle, darnach laig²
 33 man² ein² darmit an² zunt
 und zunt² ein² 2. er² wisse²
 ob die glatt wird, darnach laig²
 in stiel mit bütten, stilt 33 man²
 darmit und oben glatt, und
 laig² von laig².

Das Marckel Mandel Mues
 Nimb mandt, so² die er² klein
 laig² in oben in ein einte und die
 mandt

mandl darom, laß es also jaden
 darneuf rüß an, zuckend und
 zinst und wimborel darom gib es
 also wann er auf den tiff so ist es
 fertig.

Reinbert müß zumachen
 himb wimborel, gieß wim darom
 laß jaden, darneuf stopp in ein
 morffen, und thu ein bittorß jomel
 stund auf darumben, stütz
 durch im jaus-glan, und stütz ein
 dotton darom stütz in ein nündel
 laß jaden so du es erwinstest
 so thu zuckend und zinst darom
 so ist es fertig.

Im Andien müß zumach,
 himb Andien gieß wim darom
 stütz durch im jeb stütz in ein
 nündel und zuckend woll, laß jaden
 woll jaden bis es dunkel wird
 auf

st
ng
m
n
el

Omne wond 4 205!

Ich bringe den Titel herab, den man
 auf dem Briefe schreiben,
 Es müßte aber der Titel
 als in der obigen Art
 aufgenommen werden, anstatt
 gleich zu sein. Der Brief
 ist dann aufgenommen und
 der Brief ist, oder der
 Brief ist.

ad MS 145

65
auf Zimet darinnen so ist es recht.

Die guten Mädel

Nimb ½ Loß Butten. Lapp in ein
Loßon ganz gemaß zergossen so
oft du ein wenig einen zergossen
haben seht, thu in erbeusen son
nach thu ihn abrißren und ganz
gemaß 9 eyn eotten darinnen
gerührt. 5. Loß toll gerührt. 30.
Loß moll auf die Loß am Rüssel,
da milch genommen 3. 9. Lapp son
eind wind und gesalzen, und wass
abgerührt das an son glatt wird
darauf die wänd gesmirt
und salb angestrich und geson
Lappson darauf oben auf ge
smirt und geberien.

Demel Mädel ist wundt

Nimb ½ tintung son gesessen
zueßen in ein Loßon flüßig 5.
geringe

66

ganze und 5 eyn doten Ierren
 nist^r son gung 3. Kirt^r und
 Lann^r und 6. lost son Laim
 yst^r panna oder yst^r banna saml
 bapf. Laim wun^rstet yst^r mittana
 Lamon^r soll^r zinn^r und Kirt^r
 im wain^r, nist^r wider 1. Kirt^r
 und Lann^r plost^r in die wand
 aber im wain^r nist^r als selb
 hail^r soll, die wand zinn^r
 aber mit zart^r son smalt^r yst^r
 smirt^r und mit sambl bapf
 im wain^r bapf, bapf son
 lost Lann^r so pinst^r son und
 gurt^r.

Stonck Wand

Stund. 1. Kirt^r yst^r golt^r stonck
 4 ganze eyn nist^r am ganze
 stund. nist^r 8. lost yst^r saml
 bapf Lann^r als Ierren Lann^r
 nist^r bis es son golt^r wind son
 nist^r

62

Samstag. zu Zülfors nach belieben
smirb. die wandt mit bütten und
samt trost und brist san gamerf.

Ramb Mandl

nimt ein h^z sol und g^hu darom
4. r^zell toll moll und s^her 3 e^hen
zu d^hen darom und n^her ch^hing
ab nimt ein r^zell ramb der mit
samt ist n^her widanimb wol for
nach nimt ein bütten wie ein g^her
d^hen l^zss in san l^zl z^herzosen
und g^heb^z in ramb darom 3 d^hing
m^zer s^zig^z in sam. aben n^her
gan zu d^hen samstag smirb. die
wandt und till sie l^zl^z am, brist
samt san und g^heb^z an^z die d^hing.

Gedilte bratt Mandl

h^zass am bratt od^z am bratt l^zss
samt bütten z^herzosen g^hu d^her
l^zl^z darom g^hu r^zosen und s^zl^z
und

68

und Cypria wie ein' m'z' l'nd
und w'gt' es in gl'nd' l'nd
ma' den b'lt' den l'ng' an, d'ill' f'ir
derom und ein' der f'ol' im d'ill'
und mit im r'gn' g'f'ir'et.

Geliden Rock' l'ch

h'nd im f'and' g'ro'p' f'and'
f'and' gl'nd' die g'nd' den
"der d'and' n'nd' ein' den l'nd"
"d'and' f'and' d'and' den d'and' ist,
n'nd' und f'and' f'and' in g'nd'
l'nd' ma' im g'nd' l'nd' 4.
r'gn' f'and' es ein' derom und
n'nd' es derom f'and' ein' g'nd'
w'nd' d'and' ab'nd' f'and' b'lt'
d'and' f'and' f'and' r'gn' d'and'
ab'nd' n'nd' z'nd' d'and' es
n'nd' z'nd' d'and' wird' f'and' d'and' f'and'
f'and' im, d'and' f'and' wie den d'and'
n'nd' f'and' f'and' f'and' f'and'.

f'and'

69

fiß in Follrißben wie zu
"maelen."

Nimb salb Mayron und salb Wein
zwöl und gatorill würgan,
deroin gossuñen und ein siñd
poul in sinalz voll geort und
zu dan andern in die Mayron
gelaß und also wain, iaden lapp
dermaß, stütz dñs im fünf
glen war es zu dñs ist, und
morn noch ein wain der zu eijß
dermaß gelbe und poffend zu,
"bort zünd" und müßerblia auf
züeten, iaden lappan sonnaß
den, eijß abkaimen und deroin
lagon und an die stat iaden
lappan also ist es wist.

Von Kneben ein still zu mach
"en in die Wand"

Im die stütz und stann von
gepostenen kochen ansetzen
und.

70

und Klein gefreßt wie amf erbe
 "Zogana Mändel fält jonill ert d
 bratt, Klein gottoppan wie amf
 saml Kopf farnarf Kap in ein
 gländ im bütten zergogen
 fne d'p allod in d' gländ fere
 "nurf weimbörl komon, foltarl
 zimel floger amf ein wenig
 falzen und zükorn nurf bolia
 "ban, muf den bütten laig
 derzu an wie brunt.

Ein
 füll Hon fipben in die
 Mändel

Diad dan fip in fipig ab, man fucht
 die gneiden außer der dion, fere
 "nurf firtfa ifn Klein mern fan
 amf dan rogn oder mülfnor
 derunter namen in ein gländ
 im bütten zergogen fapen
 und dan fip derom gefirn
 farnarf fannf im komon d'p
 derom

21

darin 3 Jan p^{er}erlich wird, wie
rinf^{er}st^{er}el, g^{er}ader m^{er}st^{er}ellic,
und in p^{er}and^{er} erbr^{er}ten, und Jan
"n^{er}st in b^{er}ten k^{er}ig im g^{er}st^{er}el-
g^{er}st^{er}el.

Im Zill von Lobzelen in
die Wände.

Reiba am gewürzten Lobzelen,
stoppe abgezogene Mand^{er} derm
"ter, im wenig g^{er}ader und k^{er}ig,
wie rinf^{er}st^{er}el im wenig Z^{er}st^{er}el, w^{er}st^{er}
es in b^{er}ten Z^{er}st^{er}el in b^{er}ten
Z^{er}st^{er}el.

Im Zill von Mand^{er} in die
Wände.

Reiba am gewürzten Mand^{er},
im selben W^{er}st^{er}el wie rinf^{er}st^{er}el im
selben W^{er}st^{er}el Z^{er}st^{er}el, b^{er}st^{er}
es in im Z^{er}st^{er}el w^{er}st^{er}el ab, Z^{er}st^{er}el
4: w^{er}st^{er}el und 2: b^{er}st^{er}el davon
w^{er}st^{er}el es w^{er}st^{er}el rinf^{er}st^{er}el, im^{er}st^{er}el w^{er}st^{er}el
w^{er}st^{er}el

72

woß er am Rindt das der Ring
von dieß wirdt. Kanst duß go
"wingslate Lemoni, sollst duß
"der nemen fülle sie in ein bütten
Ring.

Ein füll von Zwölfen in
die wandt.

Das die zwölfen von Linnig go
die Lorn und und Lufft, Lornen
Lorn in bütten oder smaltz
er, füll & ganze er und
zwei dotter darinn, Lornen
Lorn die zwölfen, Zimet, Ringe
und Zuckern darinn, und füll
in die Wandt.

Ein Meißel füll in die Wandt

Das die weiß von Linnig Lorn
die Lorn Lornen Lornen, bütten
oder smaltz er, und Lorn & ganze
"zu er und & dotter darinn
und

73

und riecht voll ab, zünftler zinst
Kügel wie ein Samon, Solle, und
wie andere umgepilt.

Die Mache Kiechel zu mach.

„en.
Kimb i Kügel sand moll und i
zinst gutten sind in der
moll gut in son davon wach,
flieg 8 eren dotten daren und
werd die eren nicht nozen nimbt
mehr einen kimb, sonder mings
in nicht will mehr abzaßen,
sondern runde kübel sonder
gründen und langzeit anwerl.
„son, flieg über den modl und
berst den kist in smalz sonder,
die sind wach und gut.

Die wachen Kassen zu
„machen.

Kimb ist lost von apponen zinst
6: lost sand moll, 2 lost smalz
3 ganze

O ganze erge & ganze Ansecht,
 "und kühl und zornet uns Lamo"
 "niß sollst mir belieben, solst
 alles Klein gestossen und mit
 Pöppeln ober ungemacht und uns,
 "so es also nach dem belieben
 wie du wilt, laß es, son' gilt,
 "loft so, und sie reist.

Gefilde Leben zumachen

Kinn am Lölborn über Lauch
 sie kein imbergezogene Mund
 zuweilen Lauch es uns Klein, für
 dannim Lütten, gibt ein ¹¹⁹⁹ Milt
 davon gehen und jalt, Lutz
 in im Koz, in im Brud-¹¹⁹⁹ Lutz
 Laß sie in im Lutz Lutz und
 gibt es also uns die Lauch, Lauch
 es uns blätsch, Lutz.

Im
 Lutz über das Lutz, Lutz
 Lutz

45.
Nimm 3 Lindfleisch und selz es ein
wenig ein. Darauf laß ein wenig
sieden nimm ein Eim Hne 3 Eim
fleisch darvon und ein Lindfleggen
zwisch, Knost und Eichenmaxin
laß ein kochen. Nimm ein wenig
schiff darvon, aber ganz klein,
werst Kornitz deß es wenig
gedint ist so Hne ein Eim Hne
Nimm darvon, deß fleisch aber
müß kochen und den Eim kochen,
"en damit es son kochen wird
so und den in es in die süßen
Hne.

Ein marben Teig zumach²
"en

Nimm 1 Maßel melle, und 3 Eim,
"lung kochen, brost ihn wofl
ab nimm ein selb, sich koch
2 ganze Eim 1 Eim ein wenig
wein rife ihn wofl ab, und
gibt

76
gibst du das voll erbrichst du voll
ab sonach legst du es in
wischen und es blatteln lassen
man weiß es so recht.

Das gesunde Brädel
kint am Lölben pflügen und
das Brädel darron schneiden
2. xingen Brädel fließt mit 10
"mon" Stöckel und kopfwein
und wurd sie mit den Stöckel brädel
und kopfwein sie mit Stöckel wurd
gebraden so wurd es in man
süßon darron mit Stöckel
und 10mon 10 St. gibt es ein wenig
schiff süßon darron das sinden
so ist es recht.

Die Buppen Buppen

kint 1 Maß milch und 1 Maß 10.
sambel schneide die kinder sonach
leg solche in die siedende milch das
es gar lind sinden wenn es gar
ganz

74
gejorden ist fluch solches dinst im sib
Lug nur belieben zu tun daran
Lug werden einen juch Luan
nimb auß im Mass milch 3 Lagen
dotter, Witte solche in den faden
"tan milch nist es auß die gebäthe
paul, fünd an,

1
Junge Bende in Lamerant
"oben zumachen

Lied die sandt in wappen Lammes
pist der wappen ab, gibt im
guthen Wein der an, und nimb
3 fisch von daron Lamerant
Lazne Lich es faden gewirze
es mit zimmet faden und nimb
"cattler Lappien und zimmet, als
es und gib es also auß die Lapp.

Die Mandel Rügen.

Nimb ein Mass milch umb 2 H.
sambl die frollen daron Lagen
faden nimb ein fünd holl
Mandel, Rogg, Luch solche in die
faden milch, wie auß zimmet
nimb

auf belichen und gestoppanen zum
umstranz gebätker sind angewist.

Roßen Farbe Pulz über ei-
nen Fils.

Am. i. soll lungen blaffen weis
süßer linder die dazua ein
sind toll geschnitten zimmet,
sind in ein pohl, sind in ein
gleyntes pohl eias daren
im höhl wezen, das langsam
sieden eias daren ein san so
san wein, zuckers eias daryn
pohl reigt in ein pohl eog
von gesottene lungen daren
so ist guth.

Richeur Puzzen

Am. ein grocksen butten in ein
kainde das in zangson nimb
ein sand mel, merse ein sine
sind an, wurd an einen fließ daz
ist.

ist nimt ein gülden Einhorn ist es
 ein einen fesseln nimt ein gülden
 erobert Brief gibt einen Wein der
 "von dem er aber wohl kochet
 nimt ein einen Wein der zu ge"
 "wurz solte wohl mit allerhand
 gewurz einfließen lassen man
 blüht es ein Crocus bütten
 der von ein ein die Kiste es
 ein ein ein ein die Kiste es
 "von dem kochet es in Wasser
 worden es es es in Wasser
 der es es es in ein ein
 ein ein ein ein ein ein
 es sind es."

Die Schne Milch zu machen
 Nimt ein ein ein ober, zu
 nimt ein ein ein ein
 schüttet in ein ein ein
 beide ein ein in ein ein
 "es dem ein ein, schüttet

Wider

wider und so fort bis es Hon schmeck
 soß ungenüß ist daruaf wend so
 ungenüß ist so soß ungenüß im Litz
 und zire mit spanen blumenweiss
 so ist es fertig.

Fiben Pilsweitz zu kochen.

Nimb den Fiben Pilsweitz, und leg
 ihn piden in ein weisse bis die
 Länd abgess, leg ihn in ein kaltes
 weisse daruaf also ihn wass
 "wund und leg ihn in ein Lössen
 selz in wass und leg ihn wass
 "den zerscheid ihn zu stücken
 ob das ihn ganz, mach im Löss
 daruaf Hon kochelton und Hon el
 "Lerley gewinz, also daruaf weingel
 mach es so so oder sonderlich selz
 in und gib in ein die Löss so es
 fertig.

brodt

Brotl dorten zū machen

Rumb 84. ayn Rauten ganz
 in ein Leyen geslagen als zu
 „glais und ein Hirtel und gerist
 bis es dickstet will werden Lornes
 must gar 1: 1 Ruckson darinn und
 wid ein Hirtel und gerist Lornes
 1: 1 Hirtung Mand und wid ein
 Hirtel und gerist Lornes Zimt,
 Kegl, myscablia und gesewerz
 man set Lornes Brotl broyl: 6.
 Loff garing gewogen, in brodt
 broyl an ein warmes ortt gge,
 „zet 3 pte im warmig gbertwiltet
 worden, so dan 3 gewerz und brodt
 broyl zu glais in dorten ringe,
 „rist und Lornes must nuse ga,
 „rist in allen 3 Rindt gerist 1
 mod mit smalz gesmirt und
 mit brodt broyl bestreift Lornes
 den dorten darinn gesitt und Loff
 gewogen

§
gehorchen an einen warmen ort
"besalton so ist es, fertig."

Die Canneliten Sorten zumachen

Reimb ist ganze eger und ist solan
stark ist in ein solan wisa ist ein
gute stundt und einen jochan dem
wisa ist ygeaten zuessen derunter
von einem kamon die, sollet wisa
auf ein stundt von wisa und ist:
und darvon und machet ein blatt
ein reiß und by deris ist mit batten
und blege ist blatt mit obers, wisa
den tag darvon wisa und ein hin,
"Lung Klein ystoppans maul der"
"gintan balt solen schon forw."

Den Raimb tag gut zu "machen"

Raimb und ist wisa reimb ist ganze
eger stult die unter Raimb wisa
ist

ab machs darmit mit einem Panon
 mund mit ein Laigl an, wie einen
 andern Gütten Laig in den Köpzen
 arbeits in und zwar mit den Lenden
 stark, ab also den weilen den
 Laig und nimb anst: 1. 1/2 Laig 1/2 lb
 Gütten, weils dazolben und mach
 ein Blatt darmit Laga in anst
 im Ellen, und lach in anziehen
 weilen den Laig, weilsan fast garast
 den ein andern Laga den Gütten anst
 die solten das Laigst. flange den ybri,
 ygen Laig machs in anst wie einen
 andern Gütten Laig, man kan daz
 machs was man will herstehen
 dorten, Gnezen, in einem Ghan
 berst er ist zum Köpzen was
 du in anziehen wilt so lach
 in er ist recht.

Reiz Loch.

Nimb reiz fluo in ein Topf
 und daz ein sub. felsen nimb ein
 Gütten

gutes papp milch ein² ritz den koch
 lere² werden und pfer² es als will
 es an sich mit anbrunt es 3 sein
 dieß papp wenn es ganz geordnet
 ist. Also ist in ein stück lere ist
 abtrocken lere ein gutes stück out
 von der rein und pfer² in ein and
 zuckers und umb 4: ganze eyn
 pfer² so lere ist einer pfer² bis
 son zellung wird pfer² am
 stück mit lere pfer² ein und
 lere es ist ganz gut.

Quelle Gerb krasen zu
 machen

Rein ein stück mind mol an ein
 stück nicht gar im mangel und
 umb ein stück papp milch rein
 und stück 8 eyn lere der rein und
 gute weisse gerieben salt und
 stück es untereinander pfer²
 man den lere an nicht ganz zu lere
 und

und flieg in wasser ab, wenn er sich
 von löse sollt, so nimm die laarzen
 mit glase und den essig, nimm
 ein erblet^{te} smalz, schreib^{te} die
 sand und misset, son nimm^{te}
 leg ein luf^{te} in ein brot^{te} leg die
 kerzen davor und laß es son
 brennen son. liff in smalz die
 glan od kein was du kumbt. Es
 wird gutt zugeordnet worden
 bis man mit lufft. Es, schmelz
 wird soill sein. Es die quarten
 swimon. sie sind gutt.

Das kleine brodt.

Man kumbt 3 ganze eger, und 2
 dotter in ein gläser^{te} brenne
 wasser son y. kumbt ab, sodan
 es gelastet zu lufft. In ein wasser
 bez einer, kumbt wasser ab bis ganz
 wird und gelänmig wird sonnach
 kumbt.

86

nimbt man auch die Soliabt
 doch nicht gar zu vill einſtehen im
 ſelben Comon. Klein geſchnittene
 Hölzer 1/2 1/2 ſpann und moll
 darinn dieſe gar ein wenig
 untereinander. alſo auf ein
 woſt geſchnittenes Blätt, zu legen,
 von ſtrichen ausgeſamelt und
 langſam gegeben man kann
 es gleich warmer ſchneiden oder
 über waſt an einen waſſer wand
 auf legen. Laffen man darz es
 nicht mehr ſchmelzen, man kann
 auch an ſtatt der 1/2 1/2 1/2
 1/2 Clat nehmen, ſo wird es weicher
 aber länger wird man biſen.

Spene ſiebs Pulz.

Reib 1/2: Sand voll geſiebt Korn
 und ſonell ſchneidill. In ein
 wenig ſieſel koſen und 1/2 1/2
 ſieſel Salzer auf ein wenig get.
 "Loren"

"Lärm und Rengern stopp alle¹ und
 treib¹ mit einem guetten Wein
 Durst, gib¹ ein wenig Gier¹ zu:
 glätz¹ Gier¹ darant¹ ein¹ ein
 langen Gladen allam und er¹
 "wurz darob¹ fieden ein¹ zu¹ffer
 auf demen beliben reig¹ an die
 gefordne fiff sein fiff¹ das Glos¹
 ist gar guet¹ und son.

Geßel Krizerl

Ein Geßel Wein gefach¹ im wenig
 pomel bese¹ mit eyn¹ angemeist¹
 in mol umbkent und in smalz
 gebayen ein¹ die fiff¹ gewinst¹
 wein und zu¹ffer darob¹ und ein¹
 fieden lassen.

Krizerl aus ein andere
 art¹ zu machen.

Nim¹ von einer guetten Pomel die
 simten weiff¹ und Lucid¹ von der
 smoln¹ von einem Krizerl in ein
 weidling

windling gelegt, und ist ein erdene
 stiel einen sein gegnisset. Es er
 piess geringe wurd, und, also an
 die stiel gespon und weissen lapp
 "von, sonnen sein gegnisset das"
 "cäbelic und dem gegnisset sonnen"
 "stiel der stiel gegnisset, wenn ge"
 "mug geringe stiel, stiel man
 ein wenig erdene stiel, und in
 stiel ist sonnen stiel an
 der stiel stiel erdene stiel und
 gegnisset stiel stiel stiel.

Rambo Fassetten die recht
 gnetz.

Rimb ein stiel milch stiel, und
 5 erd stiel stiel stiel stiel
 erd stiel und stiel moll ge"
 "nommen ward der stiel und erd
 stiel stiel auf 3 stiel stiel
 ein gegnisset, wie der stiel stiel
 auf gegnisset und stiel stiel
 stiel

Lebst du wie Mutter dich
 Im Lärzen in ein Kuch, zu
 "zen."

Kind im Lärzen Kuch in ab, wie
 der Braut ist, lange es blüht
 in ein wenig Sprig auf, spitz ihn
 spitz ihn zu Kuch, spitz ihn, Log
 in in ein kein Log einen Kuch
 daran, Log noch gemeine Kuch
 and, facke es Klein, nimb so oft
 ein Log schwarz garibnes Brodt,
 und zwiss, und allerhand ge
 "wurz, spitz es blüht so du ihn
 Sprig gesungen fast, darauf
 nimb darzu ein wenig zolchill,
 auf her vor es ein spitz Kuch
 wird es ihn es so piden gib ihn
 warmer auf die Tasse, so ist er
 genos, und kost.

Grede zozt Kuch

Kind ein Kuchle moll 5 age dotten
 und

und 3 ganze eysen ein guchter Gornb
 kimb und bütten, den büttenmied
 aber zimor warm werden, und
 in ds melle gosselt werden, wenn du
 wilt laufft auf wein beal dar ein
 nemon mafs zugewen im laug
 an, aber müss gar zu ein flus
 enst das end brodt, mafs in duss
 3. strizl lango und, laufft in
 wie ein zort lach sie gesen enst
 den brod von sie gungen, so luge
 sie enst ein blatt bystrich sie
 mit einem eysen, enst 3. löff weibe
 ein zimter daranz lauff sie von
 in den ofen darant wenn du wilt
 laufft ein kimb den einem eysen
 dar daranz mafs so pönd sie
 (brist).

Den erbetribenen Mandel
 vorten:

Einb andershalb Hirtung² Butte²
 und fmalz jedes halben Hirt²
 Lard² ab in einen Luffen² Rumpf²
 wofl² ab nimb 3 Colter² und 2
 ganze eger² dazum, einfenden²
 fald², Hirtung² eger² dazum² Hand
 dazum, Zincken² nach belieben² ist,
 wenn einen Hirtung², nimb einf²
 andershalb Hirtung² fald² moll,
 Ein geschnittene Lamonij² fald²
 eger² erzt die dazum² fald² obfald²
 fald² den Lard² dazum² und
 fald² in die mitten² weing²
 und Zincken² und den end² Lard²
 dazum², wenn du kein² dazum²
 fald² fald² so mehr² im Lard²
 fald² und fald² ihn in 3² fald²
 dazum² ihn² fald² fald² wenn du
 wilst² fald² du ein² eger² fald²
 dazum² mehr² und wenn die Hand²

94pin

92

Darin sehn so müß du ein gültig
 Hündt sein von so du den zu
 Len und es soll dasin Hündt
 sonach müß ihm nicht will moß
 ertragen so ist es stoff.

Das außgelagene Reis müß zu machen

Kind den Reis was ich seihen
 auß geben Hilfflich Hilff derem
 Lehn ich son und seiden, wenn
 es gesoden ist so lege einen Bro.
 „Hun bütten dasin Leibe nach
 die son z flammig wurd sonach
 fluge 3 ganze eger und 2 dot.
 „Hun dasin ein wenig Lamon, sol
 „Lol zinnst, zuckon nach Colibay
 nisten es wider bühret dasnach
 zinnst ein rindl od darten, süß
 mit

mit Butter gesalzt ist diesem gib
 ihn unten und oben. glüt es lang
 Ofen eruz^l und ist gnt.

Das Verlobene Send zu
machen.

Kind und im ganzen im
 Kind es ihm ein Land
 im im und im wenig
 Kind es wohl es, ein
 Land, das im wenig wenig
 Land und es in die und das
 in im jenseits weissen das
 es im guten Land und, indem
 Land von in es Land nicht
 Land in es ganzen eine die, das
 Land im Kind es Land ein
 und eine das die gegeben es in
 Land es eine die wie zu sein,
 von und in, das das in
 gegeben.

Pin

Ein Lächel müde zu machen
 Nimm ein gesüßtes Bröckl dir
 es in im zergehenden Lichte
 ein wenig Amel dazulad es
 bröckl Lipton darauf nimm zuckert
 darauf du es jetzt haben wirst
 ein wenig wenigste Lemon, Sol,
 das gewürzt ist es gut.

Gelbe Fylz Pulz

Lyss, fone erbrich, ein gemisch
 piden, wie die Eier es gibt
 gelben Wein und Lipton daran
 nimm Lipton, Lipton, Lipton,
 jimbet, und am Ende, Lipton
 in im Lipton, ein Bröckl Lipton
 Lipton Lipton Lipton, ein Lipton
 jetzt gelb und zuckert es
 erheben ein Lipton im Lipton
 muß man das Lipton Lipton

96

Ößl in einen Kütz züma,
"eben;

Simb schon Ößl die mist mail,
"lig pintpföld legd in d' wind
gipps im selben schon Rosson
wain daran, leg ganzon zimet
daran lüt finden, biß sie weiß
worden, doß muß zu weiß, dar
nach leg Ößl ein d' lüt und
legd auf die pföl und legd
die Augen noch bessen, werden
bestech die Ößl mit zimet und
Kügel gipps die Kütz daran setz
en im Kälteß oder lüt bessen
und gibd auf den Tisch zückson
und ein d' dazuo Komon aban
muß zuwill, es ist schon und
gust.

Am

Ein kochliches Sammen
 Hon. zucker und Mandel
 zu machen

Nimm 1 lb zucker und 1 lb Mandel
 stopp mit wasser beysser wie ein
 mol, thu's in ein hölzernes
 zelm und den ofen so warm zu
 thun darmiter gip 2 löffel
 rot wasser wasser darin,
 drückst es ein der glück ab,
 daz son drückst es wird wenn es
 abet. getrocknet ist, thu's selb
 theil darvon nehmen, thu's ein
 loff zucker und 1 quind wasser
 sandt ein dazucholl, daz die
 mandel rohet werden, darmiter
 woff so milt, so milt, so milt
 wie ein sammen, nimm den andern
 selben theil Mandel heig daz
 wip

wie ist wohl solch dinger lich
 and, oder durch ihm eine wie du
 wilt, sey ihm über den samon
 über und über, und, kommend, sein
 son ob einer selben sammon
 gleich ist, mach, sein dan daniel
 derson, und am lof durch wie es
 in hennstang lant, nimb her
 nach solich erden mit ringer
 wangen ein erbericht ob, son
 gleich ward bytwil die sammon
 darmit über und über mit
 rinen linden dambel und das
 dambel, also ist es wist, lant
 ein im stück wilderich derson
 dambel, und in im weiz, jülz
 gegen, und son zimen, oder
 lant ein wist derson ma
 son.

Ein jülz zu machen

lant

Kuchel nimbt man auch ein mit
 der Suppe 3 Löff Suppen Kleben
 schied es gar klein, nimb Wein
 und waschen einet so vill als es
 andrer eich in ein Möpferger
 gien, der zucklen daron, der
 papp gering ist, lapp in einand
 giaden, stuen ein, stundt das
 wir es auch imen zimmern halten
 wenn es bald bytzen will, so ist
 es gering gegeben, so ist dursch
 ein dursch dursch es ab, fürst es,
 wie du wilt. die vollen mit dursch
 nageoll die stück in die dursch ge-
 legt und so oft eingegeben
 die es, son vollen wird so es ein
 kaltes auch es, bytzt wenn du die
 dursch kon, dursch dursch, so gibt es.
 ein dursch zimet geist daron
 wie du die dursch machen wilt in

gering

100

gering kauft immer jedem ein da
 "sondern gering geben, also
 magst man alle pölzen, wenn sie
 gepreist sein, nicht manne² r² p² l² r²
 "den, so bleiben die pölzen bey dem
 "die son."

Zirkles biß, weil zumack
 "en

Nimb 3 eysen Clav in ein mörser,
 stop dar wass ab nimb: s. & ge
 "pölzen zirkles, und thu ein
 eysen koch mit den erden darinn
 stoppen, wenn es gering gestopft
 ist so schick es von innen Comen
 den pölzen darinn, und stop noch
 ein wenig, thu den heig Leinwand
 ernt im Heller, und lay den heig
 ein weil liegen, erden nimb ein heig
 ernt ein brot mach bißweil darinn,
 nimb ein finger luff od ein solches
 Luff

508
eigen, Kunst es ertränken, schmeißt
im Korb mit was. wiss. wird schweb.
"er es und leg die Büchse der Kunst
und laß ganz tief Kunst, ein
geriben Lemon, sollst darinnen
nehmen, sie zeigt gutt.

Gemeine Inell Lappele
nimmt ein Dinkung Moll, und 8.
Dinkung Zucker mit Zucker ein,
"ander es, nimmt ein halbe Kaps"
"erstens Kugel nach beliben für"
nach nimmt 2 Liner erge, machst
es nimmt ein Lemon, sollst
darinnen erhe mach Büchse
daran, wach den Teig mit was
im Finger dick und, und Löffel
mit imen Finger such erde Kunst
ein Heil 2 zueimon bilben
so Lemon sie sozern wie ein Lappele
pml

107

paml bursch sein son erhellet wurd
 gedenken sein, so bestreift mit
 eren Clara od erini wozu es
 son gelaugt wurd erin einen
 blatt es mit wozu bestreift wozu
 eren paml wud erbegreifst
 wozu bursch.

Ritten Vortten zu ma.
 „chen.

himb. 8. Ritten, auf die bogen
 erud bogen in ein fassen piden.
 „dus wozu doch es zur ind bogen
 piden bue sie lind sein, fassen
 fassen erin im paml bue es
 sie woll abstricken, fassen
 man die fassen fassen, duss ein
 fassen sie bogen, fassen
 mied man es maff wozu wir
 mill es ist, mied nassmaff
 paml

jowill zücklen, für den zücklen
 in im möringem velen und ein
 wenig weyher, nach gedüncken,
 lere den zücklen finden das er wöl
 sind forner für das litten man
 darinn lere wol trücknen für
 lere lere kalt werden, nimb
 ein klyp so groo du wilt, mit
 dem litten lere über lere als
 dan nimb lere, prizer für das
 klyp darmit machen so lof
 man lere will, forner nimb
 man mit allehand lere od
 eingemachten lere den dore
 darmit einfüllen, die lere der
 dore lere man zime mit ein
 gemachten zitrone oder lere
 klyp man nimb den dore
 wenig lere ein tag zime an ein
 wasman od soll den dore
 trückent.

Rin

Ein gesprochene Psijel worden
 himb 1 they soppom hand 2 the but,
 den 2 the zuiffen 2 the hell, des alles
 untereinander gesproch von einem
 komon den byt, deram getrinkt
 des alles zufermen in ein moget
 gesproch. Die zu ding wird hancus
 zimot m'ocerblic. Ein ey finden
 komon sollend. Des nach dem, top,
 "den in den ding sinem gewuust,
 en ein kalter of, sonach find
 man ein blatt auf die Psijel und
 pilt die ganze Psijel über und
 über mit einem gütten pill,
 erho pilt man den anze wir be.
 "wyt selb pingen dick mit 3
 blatt pogen, wie ein 3 erho pilt,
 ein 3 erho dotter m'ocerblic
 den dotter gesproch werden.

Zuiffen

Zückler Mühl zu machen

Erstlich dinst man die mühl
 in kalten wasser im farnen in
 wasser was wend er best ist
 nach das was daron erzügen
 non der mühl nachfolgend mit
 imen dück gegeben zu machen
 die was mühl über zu machen mit
 imen bumbel und den zückler
 erzt der was mühl was erzügen
 lizzen, farnen die wasser mühl
 von farn gegen einer glück ge
 "soß imen lin und farn gewent,
 so lizzen ist das was glück farnen
 zücken aus der zückler mühl
 Mandel zu machen

Kimb im erbgobefano farn
 die imen daron in milch imen
 wirt

206

weigt solch ins Lang weißer
 Leinwand wol angedrückt
 die Hündel ist stündig worden als
 den halb jährl. Hand als Lamm
 mit Hosen weiser gestochen zu
 der angedrücktsten Punct gestochen
 und wol zimet mit ein erze Lott
 eingemacht, Leinwand die Hündel der
 Hand gestochen oder anders
 merkt wie man will, und gleich
 auf die Hündel gestrichen, am Hündel
 wie mit Hündel der Lott gestochen
 und auf der gleich gestrichen
 "den Lott, sie sind gleich gestrichen
 oder in einem gutten milch
 mit butter gestochen, wenn man
 will so Lott man gestochen
 nach belieben.

Hand Goldigen zumachen
 Hündel

102.
Nimm ein Linsung Hand, zies si
ab sonder, stopp es gar klein und
nimm 2. eger dotter und 2. eger
"3. eger und 3. eger noll zuckern
und ein stück mundt noll ein
stuck papp ober dreyß woff ab,
es ganz glatt und ein wurd wir
ein Linsung Loß, nimm es solch
"3. eger Linsung und mach es klein
stuck mit wass und wiff wid
ab, giss ein Loß toll von den
Linsung darauf und selb geben
es sonder sie sind guff.

Guthe oblatz Kraut zu
"machen.

Nimm 3. eger dotter, ein halbe eger
zuckern toll frische wasser linsung
woß indermünd ab, sodan
ein Linsung stück zuckern zu

"Linsung

[illegible]

Am Hanzau² Pulz zu macher

Simb im Harnen da nist gar
 seist ist, zofachst zu Limon
 Ruffen, was jander ein und
 über juch das es eind gung ist
 in einen Krison was so, woin
 einf Hing, aber kalten zu dem
 seig gepost und jodem Krison
 nuch und nuch jander erbe, kinnst
 und

und ganz gewohnt, als Mäcchlein,
Kugel, Kugel, imber ein 2. Land,
Holl erwidert ein 6. od. 7. Kugel
zwölfe, und wenn die Kugeln genug
gepfunden ist, so fñr es fñr in
ein kaltes wasser und glanz aus
dem kalten wasser fñr ein wasser,
fñr in ein wasser dñr zu dñr
fñr wird, fñr man in wasser
mit einem kugel wasser aber fñr
fñr, und fñr fñr, ein wasser anstelt
dñr fñr nicht dñr fñr, als
dem nicht, so Kugeln fñr. dñr
fñr fñr man ganzes kugeln
fñr fñr in die kugeln. dñr fñr
fñr, fñr und fñr wasser fñr,
dñr fñr erwidert wird, dñr
fñr wenn es genug gepfunden, so wird
wasser geputzt sein fñr wasser und fñr

„fñr“

280
 artig, so fließt es durch im winterd fließ
 fasser und wenn es nicht fließt genug
 ist, so kühlt es sich mit eisz clare
 und fasser es wird durch im doppelten
 fließ, es ist so kühler wird, es ist im
 wenig erbleiben, auch es ist nicht, weil
 es gibt über die fasser und fließ
 in im fließ oft kühler wird
 und gibt kühler an die fasser
 man fließt auch kühler wenn man
 will.

Am Gemeinen Hendl, wie ein
Hafen Hendl zu machen.

Him im wenig starken Bier, einen
 Eßl. uol Brandwein, Thut den Lein
 Leinlich in Salt gessen und den
 Salt gessen zu binden und er
 derzogen zu sein, derz dancu f. p. d. d. d.
 g. f. g. d.

gingt, darnach nimm und singe es
3 mal so, so schwach werden,
Küchle mit gewürz und Mehl so,
nach bracht, fülle in ein Back-
stein man nimm feid mit Speig
und gewürz beginne anfang mit
Butter so wünder reist und gnoll;

Ein gebackte Kuchen zu machen

Nimm ein gebratenes Ei von einem
Hühner, oder von jungen Lenden
selbst Ein nimm ein wenig Mehl
oder, oder dazu gib ein Ei, oder
gan davon gewürz und Salz, wenn
man es erwisst, nimm
einen Eiz, oder ein wenig
Butter, Mehl ab gib daran,
und reist es zu fülle, fülle an,
wenn du wilt 3 od 4 Mal so, oder
dazu gib

332

daranz² manen ist dytso bapren
und founen.

Ein gemischte fleis an einen
fleis tag zumachen.

Einb, brisl, sitenl, Lomenod, kol,
"barr, mangel, wüßel, Knödel, fno 4
"fion, glantz foud in 4 flail
Manzgeren, toll, od Lalenaba,
od Langel, Cösten einzele
Lengen Branden Dögel, dzeng
müßon jadowe bapen Loist und
zu gerist werden vofte gerüst
und eingebrennt, fonnauß ein
großer stiel einzele gerist
die bytso Drogen daronz, bz bütten
daron Lapp ein stiel einzele
also ist es vofte.

Ein zins zemen zübochen

fno

113.
Ihn den Zomer in ein eygeres
Höhlen, gieß wasser Wein, und
sig daran, nimb egdammern
rother Oelen, inwen salzin, wan
er inß Züner in Salz g. loß ist,
Laß es so waden, aber inß eyer an
die salt Lammes Ihs in ein
wein, und traße sambl bröyl der
daranß brant Ihs mit Salz an
smalt ab, gewüß mit kägel, in
aber, Lammes, sollere gys Lammes
von der Lammes woin er ggodan
ein weing daran, und laß es so
bedöfster juch, wan du Ihs an
winst, so trüßte Lammes in dem
Lammes gys daranß, traße zint
daranß so ist eyferlich.

Gefültes graub zu machen
Nimb ein pferd graub Lammes

334

die Dingl. foran² nimb ein Lo²ten
 eg dz g²ra²nt² f²in²cin, mach ein
 fell mit erz², f²ass ein, f²assst
 im z²iffel, f²assst und f²assst f²ind
 im f²assst²ell und f²ind²in d²ar²in.
 der, auf g²reib²en² sam²bl² b²assl,
 f²ue die fell in d² f²ra²nt² f²anzl
 g²iff² im f²ind²ant² w²z² f²or d²ar²in
 d²assst² zu² l²at² erz² f²ind², d²assst
 er²br²ent, w²nd g²od² z²o f²ind
 d² f²anzl w²nd auf d² f²assl und
 g²iff² im f²ind²ant², und ein
 w²nd² h²ant d²ar²in und g²ib²
 auf d²en f²assl.

²z²elle f²urzen z²umachen

Do du w²nd f²urzig f²urten ein d²al²
 f²urten, so nimb d², und f²uride g²
 "w²nd² f²ur, eg g²ur f²urten sam²bl² f²ind
 in ein f²assl, f²uride d² f²ur f²urten
 und

885

und gib im kindtücken und wein,
denn ^{Hölle} Lemoni gewürlet großlich
auf butter, und die ofen langlet
großlichen ströfe so darinnen ist,
auf ein glück, das ist, ist gut.
Ein schönes Lied zumachen

das erze das wof abgetroff
sich auf im tole toll und den
anderen auf den toten geist,
"son, und gleich zufließen darinnen
gefast und in der toten glamm
geflüßet so leicht, son auf.

Wasser Lied zumachen
him im son geßten zufließen,
allis trocken wasser, und allis
trocken Lemoni ist an zufließen
geßten, im salbe, und geßten
18

226
es wird so dick sein, es merkt man
schon, so bald man es
daran gemacht, geschwind im
"so ist es leicht schon an."

Denen Trizern zumachen
Komb im Haus über dem
Kamer fand in der, so in einem
Wasser ganz klein auf Mandel
derunter kann auf jeder ober zu
"Esse Lemon, Wasser, in der
und zinst ein erge davon ge
"Esse es alle was abgepri,
"Esse und gesen, und ein in
jedem Wasser zumachen gesen
Esse, jedem Trizer darauf
geschwind im Spiel mit Butter
geschmeckt, die Trizer darauf
geht

337
gelegt ein jüß ober und zueß
einander abgegründet und
darüber gegoßen, aber es jüß
ober und den zueß nur zunter
jeden, und sobald es darüber ge
goßen ist, giebt es ein mit der
tafel den die Drigal darvon nicht
messen joden.

Cepille Krezen zümachen

Nimb die Krezen jodt² bei der
Spizel lauch² frucht² Langst
aber die, fallen und ganz bleiben
jod² faterzil wüzel frucht² einseß
im ergr² liden frucht² einseß im
Spizel bütten, gewurz, roß ein
wurz, kilt, in die Krezen salt,
legt in ein wüdel od² spizel, mach
ein roß Krezen bütten darvon
aber, und giebt es² von Liff.

Wüdel

Hand von Kreppen zu machen,
 Kinnb Kreppen fassl und fassl
 fassl, abgezogene Hand fassl
 oder, topf ein draimlen, zu fassl
 lad ein ergr in fassl, zu fassl
 gefen, fassl ein draimlen, zu
 wass, fassl bress, im Topf fassl
 fassl ober fassl in draimlen
 ab fassl in die wand fassl wir
 erndt.

Ein anzogestrichenen Linzen
 Sorten

Kinnb $\frac{1}{2}$ H. Hand fassl fassl ab und
 topf, erndt in fassl zu fassl Kinnb
 ein fassl bress fassl in fassl ab
 in einer fassl, fassl fassl die
 fassl fassl Hand fassl fassl fassl
 v. ergr fassl und ein ganzes
 ergr, in fassl fassl fassl fassl

Das bejunden, darain gerisfet wiser
im selb. stundt erntz einen pfeffer
nimb 1^{te} gahsthan zucklen und
von einem lomonj den 1^{ten} zu 1^{ten}
erntz. Sollst langlet erpfinden
darain, zu 1^{ten} was man berufen
will so pfeffer anderselb kirsung
stark darain, sonder nist nist
gerisfet, erpfinden, die pfeffer und
gleich belagt worden mit obers
und ernten darumb die 1^{te} erntz
erntzen, oder am pfeffer erntz die erntz
das erntzt, mit obers überzogen
und erntz erntzen in 1^{te} 1^{te} am
ernte pfeffer, und über die 1^{te} von
einen ernten merken zucklen
1^{te} 1^{te} 1^{te} wie am 1^{te} 1^{te} 1^{te}
gemein 1^{te} und die 1^{te}
von groben 1^{te} 1^{te} 1^{te} am
1^{te} 1^{te} 1^{te} 1^{te} in 1^{te}
nist ernten 1^{te}, 1^{te} 1^{te}.

Demel

110

Bemel Sorten zümachen

Wimb im Hirtung gewerffenen Bild,
 "der nisse dazselben wasser, son
 "nars ein halb stündt lamm geyst
 "an Mende darrunter und im Hirt
 "ling zückten ersden 3 eys datter
 einen nars an ernde darrunter
 gewisrt, und son einen Lemonj den
 paff, im stundt vollgambel bruch
 zu lutz auß im stundt ein ernd
 geystrifen, und gebofen wir im
 Mende derten.

Obelth Riech

Wimb je lutz gewissten zückten
 son 3 eys in Clas. 2. stundt
 gewisrt auß einen geissen, son
 nars ein lutz son darrunter
 die obelth lutzget oder nund ge.
 in linden jeden mitter nundten duff
 außgeiffen

einige Trausen ein wenig erweicht
wird gefaselt und Löffel in 2 Dose
gleich verteilt gegeben.

Puten Mire

Ambschliff Ritten, nicht ganz und
dreißig Tausen im Jahr erheben nimb
i Kirschenbutter Treib in er nisse
3 Tausen getriebene von Litten der
"heim und nisse 3 Tausen" zflernung
wird, darne nisse. 4. erge erwe
auf dem erndern darim, ein wa
nig gewerigte semel, nisse im sel
"er, stund erge nimon, jochsen, erge
die Litz zuchsen und Lamon, jochsen
darim, und darst er erndere nimb.

Reze Mire

Labandige Rorssen geschmen die
gall darvon geschmen bis 20 ganz
Limon 20 Tausen Lornaf im Mire
Mile in die Rorssen geschmet woff
Inay

~~22~~
Ineinander gerist, und ein
im Turf wolt er gestrichelt, for
nach ihm. I. er. Eder der münd
von wolt er gestrichelt werden
sonnen die Kugel mit der
und wolt er gestrichelt werden
mich mit der im Eder
somel, die sind der, die
sind ganz ein er gestrichelt
jeden der mich in die mit
zint und zint, und ist er
die somel, er wolt er
offen ist er der gestrichelt
sonnen die Kugel mit der
Kugel Eder der Eder
son gestrichelt und die er
mich der Eder und er
bist er der gestrichelt

Der Eder zu machen
im Eder Eder 3 od 4.
ganz

123
ganze eren, dem bütten i d'm
allgem abgetriben lannet erzeit
mit ein eren kanisrot, ein
löse noll sind oben, also bei
alles kanisrot ist. d. d'mt ga,
mit im kin, joch löse soll
woll abgewappende bin genant,
lannet d' moff d'nam genant,
somill lant soll moff alle eren,
mit eine d'nam, wagen den
genant, und joch oben und
auf gesalzen, oben nicht zu
nill, wan man d' moff d'nam
nist, den hock, mit bütten
gesmirt, d' oben kin bütten
d'nam blut, salb noll eren
"fitt und gesen lannet, jedem
gelesen, man sol ein kin
gesmirt d'nam d'nam
wofra d' eren eren, wenn man
im wenig smert und nicht kin,
"for bütten kin, so werde sie wie
das

Der 100^{te} La Mand Carton.

Heil Palz.

Hier die, die son weizt mit wain
und zucker gewunzt, gib erst d^s
son ganz bleiben nicht ein
zum stiel ein, also ein wenig
sagen blatt in ein stiel,
sieht in d weizt jucken bei d^s
erzost, darauf ein d geben die
weizt, der wird erzostan erho
ist es kost.

Ungel Hand in Arm zu
machen

Hand im Ungel gebieth im we
ing darauf, schla sie klein, salt
und gewunzt sie, nimb im luttan
in ein stiel, hat ihn erzostan,
kost ein wenig zwil gelost
denn, darauf also die gefalt
te Ungel daim, und lutt ein
wenig

125
wering dinsten, dannauf flaga,
ein eys nimb dz endo darrin,
dannauf in ill kugel fest, das
eben nist zu din werde, das
es lilt worden, indoz may den
tag daz zu erho en, nimb ein
mol, als es ind flaga eys clar
darrin, dz ubrige nist du
waschen noman, may in zu
famb nist zu fast, das in ein
selba od ganze stund darrin,
dannauf zise in ein imen hof
so din erho als du lant, da
streich ihn mit eys ind streich
die hant von din darrin erho
wuffla ihn zuzamb, nimb ein
mit litten geschreibte sipp
ind lege den bandt rund um
linen, badessa in oben mit
seimb ind zise ein wering pohl
brot darrin huc ein im
blais

126
blöß am Salz, soz die syß dinstand
und, zolt in dan bryggen, byß
flou brenn dinstan, so ist es
fertig

Ein Gerdin zür machen
Nimm im May odam, solan, lere
es sich, aber es nimm im May
solan sein, ein im Salz, und
may, und 2 Crouzen in milch
ingewarist, samol, laß ein jader
besonder von dyan bezdan, laß ein
flou untereinander und nimm
ein dyan quandidet, solan und
samol. 5 crouze er, und 3 dot,
400, solz gewurz, ein gücksen
im wany und ein wimbere,
zwoßan, mande, und 2 crouzen,
also dyan ellers untereinander,
daranus nimm im janderes flou,
bestreife es mit butter, und 20
dya

127
Dz erugamafte Japanz, bind
es folt zuo, und fuch in ein
fadenloz wazzen dz wazzen golt,
Lob 3, fündt fadt darranf nimb
es fonernt, chut ein fipfel fneid
din ffil darranf, und mach ein
brife darüber, chut dz weis,
nimb ein bütten, Lob ifn zonen,
fon wozt ein wenig mol, fon
goltloz darim, darranf gib ein
wenig wain und bind fuzzen dar,
"hain, folt, gewinz, wainbol
ziwober, und fuzzen, Lob dz
alles untereinander faden, gib
darüber, folt es fadig.

Im Fafetten von Honigben
Loig.

Nimb ein mol, folt es, und mach
es an mit erzn Eas, wazzen ein
Kleinwenig bütten, chut endhalb
maßel mol, nimb 18 erzn Eas,
und

128
und ein brocklein butter glänzerle
ein großer wälzer kugl, d'übrige
nimb wasen, mach ihn also zu
"samen, aber nist zu lind, er
"brich ihn san gläse er, und
juz erst zieson erst, d'annest
sneida, stich d'annest, so will
du leben wilt, und so groß
d' du ihn in ein leystrol, od
über ein bloßennest od kugl,
"mit grossen zieson kugl, aber
es nimb nist zu d'ist, so du
ganz sozt him, wenn du ihn
gossnitzen sozt, so macha wir,
da kugl d'annest, und lach ihn
erhan am, sticht od ernt end,
"sich sticht, indoch nimb ein
fisan, von den kisen, und ein
flimwong, stich sneid ab him,
soz ernt im gluck, und lach ganz
gmaß

220
 "Gleiches ist, so jenseit du auf
 und nieder kommen mit diesen
 roten Begeffen, woran du es ma-
 chen wirst, Letztlich wenn du dich er-
 zeu wirst gemacht hat, so werfste
 ein Blatt ein, das übrige mußt
 du auseinander ziehen, und in der
 geschnittenen Geffien hinein gelegt,
 das ist ein von Boden, und so ist
 leicht erlegt, wenn du ein Lager
 machst, so ist es ein wider
 mit der warmen roten, und
 also, so oft du ein Lager
 so oft nieder oder wider, auf der
 Boden, und so ist, wenn du so ist,
 bis zwölf Tag also hinein gelegt
 ist, so will hinein werdest du
 wirst, und machst im selben, in
 der die Luft, und oben die Luft, wie
 und du

unden am: 15. 7. blut, wenn die list
 darin ist, so schneide dich zehriga
 werd zeha gassen sinnton jantel,
 ab, und murea son dyan am dulla
 cheffl dyanben, sinnt den dachfl
 dyanben sinnt mit dylgefloch
 "son dyan, und buega dyaniga
 sinnt, wo du den dach abgessin,
 "son list, und sinnta ihn in
 der josa, mit den werman
 josa, und zolla im in den dach
 ofen, lach ihn son dyan josa
 "und dach, wenn er gebach ist,
 so josa dach wach in dem gassen
 der boden ist, dach josa in dylge
 in der josa, schneide ab dyl, und
 murea am dyl, dyl dyl wie
 sinnt, nimb dyl dach, zolla
 "jill, nimb, wem, gebach, josa
 "gon, und jall, lach dyl nimb,
 vanden dyl jaden, lach ab sinnt
 und

und gibt auch den Liff.

Knäuel von braunem Teig zu
machen.

Nimm ein mull, in ein weidling
perle es darrauf laß ein schmäl
zergangen, wenn es zergangen
ist, so stich ein milch daran,
laß einander seiden, und
stich ein daz mal oben nicht zu
"nill, daß der Teig nicht zu dünn
wird, darrauf setz ihn auf ein
glüh, und brüh ihn ein
gute weile auf der glüh ab,
darrauf stich ein erzt und 3
andere hinein, aber sie müssen
zuerst in kochendem Wasser
gelegen sein, in der dinn ist er
im kochet wenig dicker als
im erbt ribener kochten Teig
In dem erzt ein brot seide
nimm ein stück und brüh sonder
Knäuel

132

Karol sprach, du mußt ja eben
mußt zu Lieb' drufen, und mußt
es ein wenig stellen, zuessen
gibst uns den Riff.

Gesülte Stg'n zu machen

[illegible]

133

derin, gib unten und oben glut
es ein wenig eysen wurd, so ist
es fertig.

Andere eyen zu machen

Nimm eyen, schneid sie fast, wenn sie
fast seyn, so schneid in ein hal-
bes wasser, schneid sie eine schneid
winda schneid darane, und schneid
in ein eyen, oder wurd sie fast
mehsam eingetruantet konn man
und zwieffl eysen im wasser
sein, und nimm darin, schneid
gewand, schneid die eysenwinda
eyen schneid darin, und lach
pieden so ist es fertig.

Eyen zu machen

Nimm eyen schneid in ein eyen,
nimm ein schneid in ein eyen
lach fast werden, darneuf nimm
ein

ein erndere, Also es smaltz der
 "wein, der die erndere pfen, was in
 du der smaltz gesitzet ist, nun
 "smaltz ist, gieß in wenig von
 dem gottlosen erden der von
 die erden aber nicht so gesaltz
 gewürzt sein, brich also ein die
 wie, so groß die pfen ist, so
 soviel, lege auf ein brot, der
 "nach nimm wenig von dem
 und gottsalz, was so viel von
 und, setze in den ein und ganz
 klein, darauf leg ein brot
 butter, salz, gewürz, was in
 nimm in einen pfen ein brot
 butter, der ihn zergessen, was
 im wenig, zergessen von gottlos der
 "wein, Also der erden gesaltz
 der von, und soviel von dem
 ein die gottlosen, so viel wie
 zusammen

135

Zügermban, und lag^e in da mit b^ut,
"tan g^essmⁱn^able Disⁱpl^e, b^ed^ess^e daⁿ
st^und^e mit n^em^e g^ew^unz^e in w^anig,
und lag im w^anig b^utten d^en^en^e,
st^ull^e in d^en b^eis^e g^ehan, od^e im^eban^est^e
und "ban^est^e g^el^ess^e, b^eis^e p^on b^eran^e
k^ust^e an^est^e aⁿo^e g^eb^eran^e, od^e
an^est^e aⁿo^e k^ust^e g^eb^eran^e
wan n^e zu, l^et w^an^e, so g^ess^e od^e
l^et ab, so g^ess^e l^etig.

Im P^oh^eren b^ean abg^est^eten^e
fⁱh

Im d^en fⁱh m^eus^e is^e an^e, w^ess^e in
an^e, g^ess^e im w^anig k^ust^ean fⁱg^e
d^en^eban, und f^eus^e in an, d^en^e,
n^eus^e im^e an g^ess^e im w^an^e
"von d^en^eban, und d^en d^en^eban
g^ess^e fⁱg^e, und f^eus^e, d^e fⁱg^e ab^e
im^e n^eban d^en fⁱh an^eg^ess^e, f^eus^e
"da ab^e an^e fⁱh b^eis^e 3. g^ess^e f^eus^e
in d^en m^eus^e an^eg^ess^e und lag^e in
in

136

in den Krieg, wenn I Krieg wird, so
 thu du dich dahin, daß ich dich
 bei der geringen ist, dan dich nicht
 aber auch dan müssen sein
 gelegt werden, und zugeteilt
 wenn du ich anmisset so bestimme
 ich mit einem kalten Krieg, und
 gib ich auch den Krieg.

Am besten zu machen
 Kauf oben den gleichen, gleich wie in
 den acht, und darnebst auch im
 oben, aber auch es im wenig, und
 fache ganz ihm, darnebst auch
 in ein plan im wenig gutten
 daß ich zugehen, daß auch im
 wenig zu viel darin sein gefaltet,
 daß darnebst die gefachte oben,
 darin im wenig ab, fache auch
 auf die gefachte gleich von dem
 auf, wickel es zusammen, und
 lege in ein mit gutten gefachte
 fache

837

Pfeil, bedecke den Mund mit einem
gewinnig es, und leg am Tröckel sitzen
daran, stößt in den Brustkasten, ob
unten und oben glüt, laßst sich
dann leicht einseufzen das gar
"beranzen oder konopon gebrauch
Ein griene zelereu kuzen
zumachen

Nimb von den gallenot wunzen, d
kaut, überziedet im wenig dar,
"nach laßst es ganz klein, nimbt im
sitzen in im fern, laßt am wenig
zweil darin schon gelstet, dannach
sich es gesachste kaut darinn,
gibt im gute bindfüzen daran
selz, und gewinnig, laßst voll ein
jacht, küßt über läßt, sind an
laßt einseufzen soll also machen.

Ein zoni kuzen zumachen

Nimb

Nimm den zorn zueß die oberste haut
 farab, und gebes sich ihn im flam
 wenig, darnach mach ein fürstanz
 auß die weiß, nimm ein fließ es ist
 was her einet ist. Floß es, selze,
 und gewinz es ein, darnach nimm
 ein ein, od Castrol, laß ein gut
 "her oder smalz darinn zergessen"
 lege die pfingel darinn, und laß
 "son brann darinn dinsten, wenn
 es auß bästen rissen son brann
 ist, so gieß ein gutte einfüngen
 daran, und laß es well jaden, wenn
 es gutt gegossen ist, so nimm die
 jüngen farab, in ein egoffin, und
 laß den zorn darinn laß jaden
 eilbt, und lufft über gebäße
 pfund an.

Ein erlbe über ein einsteig
 oder gebradene zu machen.

Nimm

139

Nimm gewisse Cürnmer¹ n² Gold per¹
"bon, schneide¹ nach Länge in Dinst¹ Hon¹
"einander, thu die größten Larn¹
"sachend, dannauf, schneide¹ blatt¹
"schneide in ein Goffir, sitz¹ oppig,
"selz und z¹essen, dannauf z¹oille¹
"int¹einander, und lere¹ im wenig
"st¹en, indessen mach¹ im eingeb¹en,
"des Hon mol, und zwif¹, wenn es
"festig ist, so dinst¹ die Cürnmer¹
"aus, und thu¹ in das eingeb¹en,
"da f¹ür ein g¹roß ein g¹uttes Einpaz¹
"daran, selz, gew¹ung, und p¹az¹
"im wenig, lere¹ also s¹ehen post¹
"es festig.

Am Otter zu kochen

Nimm am Otter zife in er¹nd, schneide¹
"ihn in der mitten Hon¹einander
"beize¹ ein, in oppig, zwif¹, selz,
"und lere¹ blatt, dannauf wenn du
"ihn lere¹ wilt, so nimm ein f¹ür¹
"im

in ein heim, oder Castrol es
 erst sieht werden, dannes
 den Otten dazum, das ist ein
 beiden solten son brennen werden,
 wenn es son brennen ist, so ist ein
 zwyl fenzel in daz fenzel
 gessit, dan dazum, dannes
 nimb ein wein, zwyl, und
 lobet blut in ein zhand
 es sich gibt ein daz
 Otter, es ist ein dinsten,
 wenn es ist erst zu
 dich zeigete, so gibt ein
 wenig lindgen dazum,
 wenn du ist aber ein
 rufen wilt so schreie
 die, lotten sonab, und
 gibt ein klein wenig
 nimb und ein wenig
 sonab dazum, es ist ein
 wallen fenzel dannes
 nimb es ist ein fenzel
 ein zist mit lobet oder
 dazum, ein gibt es ist
 dan daz.

Ein Briecher über Anselbo
 "Iben."
 Amb

Nimm erst die Hocksen, schneid ihn die
 Hitz ab, wasf ² darüber an, salz,
 soz zu, es siedet indessen mach die
 Brief, also nimm ein guttes Lard
 ihn zergossen, kost ¹ am ² mal, und im
 ganzen zwölz darinn schon goltet
 darauf gieß ein guttes Einlegen
 darinn, salz, gewurz, gelbe, und
 erd also werden, wenn die Cruti-
 "Hocksen gegessen seyn, so ist sie
 in die Brief, Lard, werden, so ist es
 fertig.

Im Kalten Lnen zu machen

Nimm ein Lnen, schab ihn sauber ab,
 darauf legt ihn in mörser wenn
 du ihn klein gering geschnitten sezt,
 so nimm ihn so weit salz ihn, und
 gieß ein wenig Sprig darüber
 goltet, rühr ihn untereinander,
 und gib ihn auf den Liff.

Ein

Ein warmen Kren zu machen
 Nimm den Kren, schab in feinen ab
 setz ihn klein, wenn er eingetrocknet
 ist, so thue ihn in ein Gefäß, nimm
 ein Pöbel, schneid die Linden fauch
 werckst in ein feines Linsenzon
 ein, wenn es gewerckst ist, so thue
 under den Kren, salt, gewürz und
 gelb ihn als laß pochen muß ihn
 an so ist es fertig.

Ein Fasten briete zu machen
 Nimm ein Butter in ein Pöbel laß
 ihn zergeren, setz ein wenig mell,
 und ganzen zwölz dreyen, son geseht
 dreyer gieß in ein Linsenzon und ein
 klein wenig Speis dreyen, thue ein
 zucker und Cypria dreyen, salt
 ein wenig Linsen, salt, gewürz
 gelb laß pochen, gieß in die Fasten,
 an so ist es fertig.

Ein

Am
Brise über ein Lebe, Fleiß zu
machen

Nimm den Speig, wenn du es Lese
fließt gahert sezt, lag im wenig
bitten, und im wenig Römle darom,
Lese, sodan belnagte darmit das
bradene Lese brall, wan du das
brall annüßte, so nimbe dyo Brise
wider an d'bradenim, und Lese im
wenig Römle darom, gewunzt, Lese
anzufladen, küßte über das gebne
dona an, so ist es fertig.

Am Brise über gebratene Lau-
ben.

Nimm im Lütten in im zündel, Lese
isn zangafon, Lese im wenig mol,
und zwölz Hon gahlat darom, dan,
"neuf gies im Lütten darom, nimbe
an d'Faterjill, Lese periben gahlt
z. Sachsta Mannafon, solz, gewunzt,
fenn

144

gibst im wainig mit wain, gibst,
 Ihn ein im wainig nimb daroin
 laß jordan, gibst ybarn gebnadona
 Landen od anderns braden ab, so ist
 es fertig.

brocksuli oder blauen Rels
 zückchen

Nimb die brocksuli, zise ihn die
 oberste laut ab, gleif wie imen Can,
 "nol, dannaß wass ihn jüber auß,
 überjod ihn in jalz wass, wenn
 im wainig ein ist, so jense ihn ab,
 dannaß nimb ein bütten in wain,
 laß ihn zongelen, wass im wainig
 moll und zwifl ihn gelflet darim,
 dannaß Ihn die brocksuli daroin,
 und gibst im wainig windfugen der,
 "nun, jalz, gewinn, laß es jod, so ist
 es fertig.

Im zückchen vorten zümachen

Nimb

45
Nimm ihn moll, setz ihn wenig, darnach
nimm zueffen, wenn du einen kleinen
setzt, so nimm du ihn wenig mehr wenig
als das moll ist, wenn du aber einen
großen setzest, so nimm ihn wenig
weniger sein, als das moll, nimm
auch ein, und ein kleines wenig
im bücken, mach ihn schon los, an
den jungen Kind an den, von der
spitze herab, wenn du ihn angemacht
setzt, so schmirb ihn spitz mit büt,
"Aber wachse den Tag an, aber nicht
zu dünn und nicht zu dick, leg ihn
in die spitze hinein, und brühe ihn
in der spitze, Bei loben herab,
gofet, soll ihn in den osten, Bei
aber nicht zu dick ist, wenn er brünn
ist, so setz ihn herab, und leg ihn in
die letzte spitze, dass er glatt aufliegt,
darnach nimm ihn umgekehrte spitze,
schmirb ihn mit bücken, und leg ihn
an

146

im selben Tag daran, ¹hied ihn aus,
und ²ließ ihn ³erst ⁴also ⁵foran, wenn er
sich ⁶breit ⁷ist, so ⁸stell ihn ⁹permett
sich ¹⁰foran, wenn du ihn ¹¹aus die
Lage ¹²geben ¹³willst, so ¹⁴bestreife ¹⁵den ¹⁶ersten
Stück, ¹⁷den du ihn die ¹⁸stiel ¹⁹linde
gemeist ²⁰setzt, mit ²¹eingemeisteten
seiden, ²²und ²³eingewandig ²⁴seidene mit
zuckern, ²⁵die ²⁶seidene ²⁷den ²⁸die
den du ²⁹erst ³⁰den ³¹eingewandeten ³²stiel
gemeist ³³setzt, ³⁴daran, ³⁵und ³⁶zuckern
ihn, ³⁷so ³⁸ist ³⁹er ⁴⁰fertig ⁴¹zum ⁴²anwahl
mit ⁴³du ⁴⁴moll ⁴⁵nehmen.

Geülzte ¹seiden ²zumachen
Kind ³seiden, ⁴stell ⁵je ⁶stet ⁷dun, ⁸hied
je ⁹in ¹⁰der ¹¹mit ¹²sonder ¹³den
den ¹⁴von ¹⁵foran, ¹⁶indessen ¹⁷mit ¹⁸im
zuckern ¹⁹in ²⁰ein ²¹seiden, ²²od ²³Castrol,
gib ²⁴im ²⁵wenig ²⁶was ²⁷den ²⁸den, ²⁹und
leg ³⁰im ³¹seiden ³²stiel ³³ganz ³⁴zum
den

den

148

Brach darneuf nimb ein Ceyrol oder
 ein Smirck mit butter, lag der
 schiff daron, und laß also schon bräun
 dunsten, wenn es schon bräun ist, auf
 boden setzen, so giebt ein wenig ein
 jagen, wein, und ein wenig lomon.
 in der daron, selz gewürz, und ein
 wenig Raimb, aber nur auf die last,
 wenn du es bald erwinsten wilt, laß
 finden, daß schon lind wird, die Ruckst
 müssen zimor in mol imbegetret
 werden, darneuf set in es mit
 butter geschmirckte gelix, rühret
 also an so ist es fertig.

Ein zimmer briche zimachen
 himb schwarz geribena in smalz ge
 wiste brod brose, in ein Ceyrol
 oder ein, giebt ein wein daron
 und ein wenig wasser, lag zwölf
 ganzen zimor, und lomon, so
 daron, laß finden rüht in ein Ceyrol
 an

849

an, rüß beide Endel von schwarzen
Brod krumm, und gibb auß den
Lüß zu den Zonen so ist es fer-
tig.

Im
Süßten Rockzitz zümachen

Nimm den Rockzitz in, schneid
stückt davon, nimm ein Eim Speisetz
mit Butter, leg den Rockzitz darinn
zu vor ab, salz und gewürz in
laß ihn auß im wenig sahen. 3 3
gewürz und salz weiß fein, jetzt
darauß brühst ihn gerüber an, und
leg ihn in die mit Butter beschmierte
Form, gibb ein wenig davon, gewürz
und ein wenig Butter gebröckelt da-
rauff, setz in den Ofen, laß ihn
schon braun dinsten so ist er fertig.

Im Güte Kuzzen zümachen
Nimm ein Eim, nimm ein Butter, züß
butterfett, sende so viel und ein
Kraut

158
Butter dazim, wann du einen fey-
ler also thun, biß du karmainst, daz
der zwilf gekocht wird, dannaß gieß
im Rindgen, und im wenig Wein
dazim, nimb auß im gekochtes von
Kreuz, salz, und gebrauches Hand
darunter, laß alles miteinander
woll anpfieden, dannaß gieß duß
im die, und in im feinstes gessie
und laß im Butter dazim, laß pieden
nicht über gebirde, wird anzeigt
es fertig.

Im Kreutzen Miez zumachen
Nimb im Kreuz butter, treib ihn ab
schlag im eyr Iodden nimb den an,
den finter, biß du karmainst daz
"nütz ist, dannaß nimb im in nistlich
eingewickte, und smol, treiffe
auch, du nist über nist zimil an,
"wenn daz nist zu, löst wird, der
nast nimb auß in erzgehten Kreu-
zen, schaff sie klein, auß klein gar
schickte comen sollet, darunter

nicht

wie ein alter Schatz zu finden, und
 in ein mit Silber geschnitztes
 Gefäß, so in das Gefäß, od. unter
 "jeden und obersten Gefäß, das schon
 gewesen, so ist es, so ist es, du wirst es
 eben ein in wenig Jahren, und
 zu finden.

Erlebe Oze zumachen

Nimb O^zl sollst du in den mitten
 erst dar^{au}f nimb j^uder^e ge^hor^e
 so w^ung^uer^e, und z^uw^uer^e, f^ur im
 z^uer^e dar^unter, und z^uer^e in die
 O^zl f^uer^e p^uer^e Holl, d^uer^e so f^uer^e,
 erst f^uer^e, erst wie im b^uer^e, d^u
 h^uer^e f^uer^e in d^uer^e ge^hor^e, wo du
 die O^zl f^uer^e f^uer^e, erst im
 w^ung^uer^e im w^ung^uer^e, und erst
 erst j^uder^e O^zl im b^uer^e b^uer^e.
 f^uer^e, f^uer^e in den b^uer^e ge^hor^e, d^u
 im b^uer^e und h^uer^e ge^hor^e,
 erst f^uer^e d^uer^e f^uer^e f^uer^e f^uer^e

Flüßchen Bräusen zümaachen

Nimm ein mol in ein weillung und
 in ein gländ im smalz, lags es zerga,
 "son, darrneuf rimb, sonil wepax und
 milch als smalz, kon dem dno, stn
 "son, and wie der ande, and lats
 lablaust warden, sonneuf rimb daz
 mol, lags es zu darrin, aber nist
 zinnill, perlz, and gies di lablaust
 milch darrin, ~~gies~~ gies darrin der,
 "kinn und darrin so lang bis du der
 lags kon dem weillung und lags ab,
 "pfolt, wenn es son glatz ist, so stori
 "so ist perüber züamb in dem weit
 "ling, and bestaue ist oben mit
 zualig saron smalz, lats in ein
 weing golan, aber nist zinnill
 brins son dlin sonneuf, and lags
 son brann so zagt sie fertig.

Flusszweiben in bagein zu machen.

Nimm die schwarzweiben, wenn sie mit
 geglitz

153

gesetzt, sohn, so müßt du sie solten
 wenn du sie bekräftigt, so laß in ein
 lebhaftes wegzien, und zise ihnen die
 Lint ab, danna nim ein geris
 smirbe, mit butter, und laß
 doppel zusammen, danna mach
 fesseln danna wie man es mit den
 geris macht, laß im butter zerger-
 sen, wenn es zergerungen ist, so laß
 ein wenig klein geschnittene
 zuse und getrocknet danna gieß
 in die fesseln und laß die fesseln
 zumor müßt du aber noch butter
 hinein geben, oben auch etwas ein
 ein solten butter, du müßt aber
 zumor klein geschnittene fesseln mit
 ein wenig korn, und danna laß
 hinein geben, danna über die fesseln
 abgeben, so auch von oben, laß
 danna korn und nim ein klein
 ein fesseln, fesseln danna laß also
 aufgeben, so müßt sie fesseln.

gebrachte

Pöngsje Cräuben zümachen

Nimm cräuben, dinst² wie oben dinstmisch
sind² salt konnenderen, ston² im
Löffel darüber mit² ein² 15² blatt
be² trocknet mit² er² Clen. Sünd² er²
ein mit² bitter² geschmielt² Jorben
blatt, st² in den Löffel² oben, l² st² oben
brenn² st² oben² dinsten, l² st² er²
im² Kolben² st² oben, d² st² in²
"gan² er² geb² oben² ist, also² m² er² son,
und l² st² mit² im² Löffel² st² oben
Löffel, er² st² er² in² dinsten² m²
st², d² m² st² oben² die² st², m²
er² st² oben² st² oben² er² st² oben², so
woll² in² cräuben, er² st² in² den² Löffel.

Im² Cräube über² ein² Löffel Löffel zümachen.

Nimm ein² Öl, er² st² oben, st² oben, Löffel
und² Löffel² st², nimm² den² Löffel
st² er² st² oben, Löffel² st² oben² st²
mit², den² er² st² oben² Löffel² er² st²
er² st² oben², und² er² st² oben² die² st²
wo² d² st² oben² Löffel² st², so² st² oben²
Löffel²

Cherlöffeln zů machen

Nimm die Cherlöffeln, soll der Pfeffer
 seyn, sind sie in eine kleine Salz
 und Pfeffer, das ein Butter zergeren
 hast im ganzen Löffel darin, das
 sie darin, gibt ein Löffel in darin
 oder ein anderer Löffel geben so
 sie fertig.

Schlippe Rostern zů machen

Nimm ein Smalz, milch und Salz,
 aber nimm ein guten Eigel mehr
 weiser, als milch, nimm ein
 "nill Smalz sonst wird es zu
 zu hart und fest, und Salz geben,
 wenn es wird, so nimm das mal darin
 und drückst es an, so lang
 ab, bis es ist, soll von Eigel,
 als wie der Brandt, Salz ist
 wenn du zu jung über dem
 hast, so sollst du Salz und
 Salz davor darin, ist es Zeit.

ein ganz und ein. Dessen Dammes
bis von duffst wand, den du nicht
ist nicht zu dem machen, und nicht
zu duff, wenn er in zu duffwunde
in duffang, so schlage ergr, Clap da,
"han, nimb ein duffst, ernehle ihn
in schmelz in, und zwisch von dem
brod searab, du nimmst es ganz list
searab searab, zu searab so nimb sie
schlich.

Im fassen zumachen

Thut nimb ein list, ffor ihn zief
die searab von dem searab searab, und
schneide das searab von denen searab
searab, weis es an, und zersack es
sein, nimb ein butter ein ergr
ergr darinnen, darauf mach
ein angerichted an die weis
nimb 3 ergr und ein brocken butter
als wie 2 ergr groß, so an die
searab, das zusammen gefen, darauf
so

soz es chyn die, wiffen, damit es abklingt
 wann es kalt ist, so nimm es ein, da nimm
 "der nimm es ein mal, zwisch, Salz, nimm
 "Cabbia, muzzor, Kappen, Golanjill,
 "Faidling, mit der ganze ergr und ein
 edder, Salz, und wiffen es alles nimm
 "einander lauz, zu gnödi es in die
 "Gesotten, ergracht der jucken ge."
 "Brangon, ein flüssig Salz lauz, ein
 "satt des flüssig flüssig nimm, da nimm
 "ein nimm ein zweyer Rindl haben
 in der milch eingewickelt, und eine
 gedreht soz es fertig.

Ramb Ländel

nimm je 1/2 loll mal, in ein Goffen
 flüssig der ganze ergr daron, wiffen
 "von Clarr ab, lauz nimm ein
 "butter wie ergr ergracht es in zange,
 "son und ergr in der ein B. n. aben
 "nimm zu flüssig ist, nimm ein Rindl
 "Ramb, und zerz in wenig wiffen
 "wid von Clarr ab, flüssig in die mit
 "butter bestrichen wändel, haben
 "flüssig

359
Gheil soll, baßß son löst so, sind
sie fertig.

Demel Wandl

End 1:2: Linsung son geylston
zueßon in im son, lerge. 5: gem
za, erzn und 5: dotten daron, wist
son geym, 3 linsung mit sonner
nimt 6: lott son, linsung geystson
oder geystson und lott, linsung
geymet geystson linsung
linsung, zinsung und linsung im wong
wist son in im linsung, son
"nast linsung in die wandl aben in
wong wist son selben Gheil soll,
der wandl zinsung aben mit zinsung,
sonner linsung geym, und mit
son linsung in wong linsung, baßß
ganz linsung son sind geyst.
son Crem oder Linsung more.
Linsung in mol in im son, oder
Linsung linsung son linsung ab,
mit

mit einem milch, wenn es schon ^{ein} ~~ein~~
 abgetrieben ist, so schmeckt es
 dotter dervon das ein wenig davor
 wird als ein dinge ^{dotter} ~~dotter~~ ^{setzen}, wenn
 in die eier, die im laß, so wird ein
 milch dervon, das sind, das es
 wird wie eine milch, in der dinc,
 so es das setzen, wird und
 das nicht erlaubt, es zu essen
 gar zu zinn, und ein ganze
 portion, so dervon, es ein
 wenig und es zu essen
 nicht gar so dick, als ein kind
 hat, den in so, wird es dick
 wenn schon dick ist, so es in
 ein schale, wenn es kalt ist, so
 schmeckt ein linsen die zu essen
 dervon, wenn in ein schale so es
 ein ein schale, das warm wird,
 hat ein linsen schale davor
 das schon dervon wird so es fertig
 ein Ruten mehr zu machen

365
Nimm die Liden jez in im feuerlichen wasser
zum kochen, bis sie kochen
sind worden, wenn du darinnen ist
sie erlangen, sind zu werden, so nimm
sie heraus und hol sie, schab es ab
jüdel des kochens, dann darinnen
kocht, wenn du sie geschoben und
eingesiebt hast, des kochens, dann
darinnen ist, so waga sie, und
nimm eine erbsen, und kochen
im feuerlichen wasser, wenn du dies
jede besonders gewogen hast, so
nimm 14, zwische eine Eier, koch
sie ab, des im kochens werde, die
die kochen, und die kochen zu
kochen in im weidling, wisse die
kochen darinnen, wenn die Eier
ist so nimm wieder 14 erzen, mische
sie ein zu kochen und kochen
ein darinnen, kochen im feuer
"es ist kocht, die kochen geschmeckt"
"ne kochen, sollen darinnen, wenn
du sie im kocht gesiebt hast, so
wisse

ist im Kuchl ¹stundt ganz langweil
gibt es köhl wirt erzt im Kuchl
bist nicht zu findt ist ab, fertig.

Flöckel zumachen

Nimm ein m^oll, Salz, ein wenig
 Nimm, butter, und ganze e^gg,
 mach ein Teig wie den h^ond Teig,
 werf in ein e^gg ein e^gg, n^och
 Land e^gg, so fließ mit einem h^ond,
 ein n^och e^gg, jede in we^g ab,
 Nimm ein h^ond, b^ond, so mit but
 so, nimm b^ond, so h^ond, Salz,
 un^osch^o und un^osch^o, b^ond
 fließ, d^ond, h^ond, so mach
 so will du w^ost, ein jede e^gg, d^ond
 ob^ond, so, b^ond, so in e^gg
 oder un^osch^o und un^osch^o, b^ond
 b^ond, so b^ond, so, so, so
 fertig.

Am Ringefest zu machen

Die 6. Messung zeigt, dass die
Fläche der Kugel mit Wasser, namentlich

163
gelz, und gewinz stet ganze dñr da
rein, ubers auf ein hant butter gelz,
und gewinz, setz auf im ehluff, setz
im kiente stanzle dervüber salten,
oder unten und oben fluff lutz also
dinstan so is es fertig.

Gutte Murt zu machen

Nimb im schmeck, und im schmeck
bradl, das es woll anbraden, schiff
es dervor sein, nimb im was, das
an schiff es auf sein ober ein jedes
besonder nimb in ein litzrol ein
butter, das es selb zergossen, wenn
es selb zergangen is, so ist es zu
derrin das es erlantz, dervor
ist selb sein spil von der gesackten
sein dervor, das es so aneinander
auf der ehluff zergossen, dervor
setz es finden und lag den andern
selben spil dervor, vifz es ab,
bis es, das es ein zergangen is,
dervor ist es bradl sein sein so
fertig

864
"Schneiden den Knochen in milch anget
"weissen jeme schmal gelber, imber
"mit selblich jolz und ein wenig milch
"flage & ganze erde, und ist solch
"derrin jolz auf die hoh, litz warm
"werden, füllet also warmes in die
"derrin, müst es aber nicht zu hoch
"erfüllen, dem janz springen jir
"auf, lauff in ein warmbleib
"jolz wasser od milch warm wasser
"und zeile legen, und erwidern
"müst es aber nicht jorden litz sein
"wan du es auf die hoh geben wilt,
"so nim ein litzforn. Derrin ditz
"smilt es mit butter lag die wirt
"derrin und litz schon erwidern
"wan du jilt ditz, jir etwan stin
"gen müst, lauff mit einer
"rad derrin jirn, und wan
"jir in dritten bladen jeben müst
"du erwid derrin jirn, so jirn jir
"fertig. "
"Vom erwidern jolz zürne."
"den"

163

Um die Comanden, weil sie
mit Zuckern, wenn es möglich ist, so
früh ein Zuckern mit einem der den
Leib, solange bis die gelben Linden
Laubdon ist, Laubwerk nimm die
meist Japanes, und zusammen in
ein Gefäß, kimb Lamon, kimb
den jetzt Laub, die 3 Mann
nimm unter die Comanden,
dann nimm auch die Comanden
und C. Lamon, 4 Loth, so
sonnblättern giebt 2 Maß, was
daran, nimm auch den Honig, bis
sieht, wenn sie, so giebt an die
Comanden mit Lamon, nimm
auch ein ganz Lamon, sollst
daran haben, so ist es alles
auch im Laub, und das im Ganzen
wollen thun, dann giebt den
Lamon, jetzt daran, und im
Limon bröckelt Zuckern, das nimm
im wahren Honig, nimm auch im
flänollenen Honig, den jetzt ab, und

166

und im Jahr einig Ditzig zugewandt
 sein, wenn d'neß gesehen ist, so ist
 wider in d'z. C. 1701, muß wider
 wenn d'neß noch immer d'neß,
 muß oben neben den hohen ein
 glückselig mit glückselig sein,
 wenn es d'neß gesehen ist, so wird in
 Prolica d'neßselb. das selb. werden
 so ist es fertig.

Im geschnittenen Schloß zu
 machen

Nimm ein, Nimm ein wenig Gutt
 und z. 100, d'neß den Schloß d'neß
 oben du müßst ihn wohl abklopfen
 das ist d'neßselb. d'neßselb. d'neßselb.
 muß zum Gesehen und d'neßselb.
 sein, mit d'neßselb. d'neßselb. d'neßselb.
 d'neßselb. und d'neßselb. d'neßselb. d'neßselb.
 d'neßselb. d'neßselb. d'neßselb. d'neßselb.
 so ist es fertig d'neßselb. d'neßselb.
 d'neßselb. d'neßselb. d'neßselb. d'neßselb.
 d'neßselb. d'neßselb. d'neßselb. d'neßselb.
 d'neßselb. d'neßselb. d'neßselb. d'neßselb.
 d'neßselb. d'neßselb. d'neßselb. d'neßselb.

und also, daß der erndten soll son
der dinstag, Langsam wintert
etw. In der dinstag erndten, und im
wintert ramb so ist es, heilig.

Gezülbe Wenzelzümachen

himb geborene Handl, Guck in ein
mit butter geschnittene, und mit
bänningen dazu bestreute, so
man einen kaffee wie oben am
15. blatt im kaffeezweig "bis drey"
junger bräut, in der sohn beif
wird, bestreut mit butter und
bänningen, so ist es am wenig
einfachen, so man, gewöhnlich, so ist
auf 3. den kaffee, so man, so ist
so ist es fertig.

Alkohol zu machen

Nimm die Hülfe, was sie außer
in einem Stein ant, dann auf
gläub sie in ein Hülfe forwärt,
nimm ein Butter in ein Stein,
Lass ihn zerfallen, wirt ein wenig
mit

169
am wenig über salben an, laßt sich
brennen, so bald der Ofen aber nicht
nicht zu heiß sein, laßt sich auch
daran mit schenken, laßt sich auch
lang mit gewürz ansetzen, auch
wird nicht den lang wie man an
es ist so zu lassen imbacken
zunt darinnen nicht. auch
sonst zu lassen als hand, von dem
gewürz nicht so ganz brennen wird,
laßt sich in höl od hand setzen,
wie du willst, laßt sich brennen so
"auch so gesund zu fertig."

Ein brie in ein fassellen
Um ein brie in ein fassellen, laßt
sich zu lassen, so bald der Ofen
"spritzt" Capra darinnen, am wenig
nicht zu lassen, laßt sich mit schenken,
gewürz schenken, laßt sich mit schenken,
Capra darinnen, laßt sich ansetzen, auch
"finden, es ist in der fassellen so ist
so fertig."

Liben

Fieber würd zu machen
 nim die Lober, Limgl, und Lonz,
 über fiedt am wenig, Gerstet Klein
 nim am bicken in am Litzrol, Litz
 ihn zergeren, woz zuzle, Knorlof
 getropel darim, wenn des allad, fion
 gogelot is, so fion d' gogelot da "
 "wom Litz am wenig dymen, dar "
 "nach nimt von fion fionweg, fion
 margram, in milch eingerispe
 fion fion, d' fion mit Klein
 gogelot, fion du müst auf falben
 fion Lonz fion Litz, und die Limgl
 nemen, gewinz mit witzstall
 umben, fion Litz, fion, und am
 Litz wenig zuzle, fion in fion,
 "ander wiften, fion eyn docter
 fion, und am wenig milch, fion
 eyn daz fion daz wiften warm
 wurd, du müst aben wiften daz
 wiften zuzamen gogelot fion warm "
 "ist in fion oder fion fion fion,

878
Die sind die Leben wüß, die brüdt
"wüß werden auf also gemacht, und"
"genommen das du am Sat. Engel Co"
"ber und fasz, selb über und selb
Lärren, klüg nimbt, sonst werden
sie an die wüß gemacht, wie die
rober wüß, überfüllt ist in mi"
"Lis das ist im Hail milis und zwar
Hail was, selb, gewüß, und also
zuzeil darinn, du müß erstellung
geben, das sie müß jaden, wenn sie
gemüß überfüllt sein, so jatz an die die
weisen, bis kalt werden, darneuf
legt zwischen zwei" Chaisen, bis du
sie bränst, du müß sie an die müß
zumol annehmen, dann sonst bringst
sie gern an, wenn du sie bränst
so nimbt in im Ceystroll im bütten,
Latz ist zergossen, die wüß müß
du zumol jatz sein, wenn sie erpöck
sein, so legt sie in den bütten und
brädt von bränluft, und so
machst, so sind sie fertig.

die

Die Cervelat würr.

Nimm ein bündigtes Fleisch von einem
 jungen Schwein, schneid das Fleisch
 von der Haut herab, schneid das Fleisch
 feine weis, und ein Stößel an
 also gewürz setz, man gewürmt
 mit also aller man in einem
 und legt ein die Haut, wo du
 das Fleisch herab gerab geschnit.
 Man setz ein feine Fleisch, und ein
 feine Stößel, und also fort, bis
 die Haut überlegt ist, darauf
 wickelt zu einem, füllt in ein
 feines Fleisch einwickeln, und
 überwindet mit Pergament, nimm
 3. oder 4. Bröckel darauf da die
 Würst groß macht, umwindet
 wider mit Pergament und fiedt, wie
 einen Zamen, das ein ganzes wil
 fieden, dann feine weis an
 den

173

„Denn, und fangeoben erzählt das
Confect.
Ein brot Souden zürmachen
Nimm ein schwarz brot, je schwärzer
es ist, je besser es ist, weis die ein
„denn fange, dann auf nimm mandl,
stopp es grob, nimm ein 1/2
mandl. 4 dotter, und 1/8 ganze
eyer, wenn du die 4 dotter, und
5 ganze darinn geschlagen sezt,
so wiss das brot darinn, das
„nachschlag die andere daran, zu
„noch oft du die eier darinn schlagst
muss, 1 1/2 1/2 zucker nemen und
unter die mandl wischen, das den
Teig von dem brot ganz geschloß
wird, wenn du die eier alle darinn
geschlagen sezt, so thu dem eyer
„zomer zimet, 1/2 zucker kügel darinn
die eben müssen woll fange an
„son kirschen samon, hohn und
pfeff

Weg darom nimen, Nimb dy Moß
mit Zuck, vonon smalz, und gib
dun Leig darom, wen es 5. Wint
stund gewist ist, laß ihn von Liel
sowen, so ist es fertig.

Im Erilbe, in ein Pa. Letten
zumachen

Nimb erze dör, butter so viel du
maßen wilt, nimb ein Liel wa,
"ung mol darom, wärm, salz,
gewürz, gilbe, comen, saß, und
im wärm kind zu pan, so erzt
die elnt, erzt erzt, da stüß zu,
"samen, gott, erzt in die Pa. Letten
so ist es fertig.

Im Gerten hochlen zu to.

chen
Nimb ein, Hoist, flier in, und mach
ihn erzt, salz und gewürz, ihn ein,
"sich ihn, Kungen wird in dem
brad, flier, mach ein erzt erzt,
"nolyanda wilt, nimb ein butter,

ganzem

ganzon zwil Anzele, Corborla
"der, gewun, jabeln, jatz Comon
"jatz, und jatz, jatz der d'alt und
"inwand, litz aneinander erlich
"und begre, den, jatz der mit, der
"jatz, und du, nicht imbraden,
"sondern wir an, einer jatz
"anz, die erndere imbraden,
"und an, jeder jatz, die jatz
"ein watz, jatz, jatz, du, jatz, im
"litz, und du, jatz mit, jatz
"brief begre, wenn er, über
"wall, jatz, jatz, jatz, jatz, jatz
"jatz, brief, erndere in ein, jatz
"oder watz, du, watz, litz, jatz, jatz
"danz, und jatz, jatz, in ein, watz
"mon, litz, jatz, in, litz
"und du, jatz, ein, jatz, jatz
"er, jatz, wenn du, jatz, jatz
"jatz, jatz, jatz, jatz, jatz
"danz.

Lin

Im Biscoten Sorten zu
machen.

Nimm 1 lb. von geschälten Zuckern,
1 lb. in ein Gefäß, schlage 1 lb.
ganze eier daran, rühr ihn 5.
Minut wohl ab, darnach mit 1. 1/2 Tmug
Pösch und 1. mol darinnen, ein
wenig Camou, soln, daz oben mit
einem Eiern, wenn du ein Kind
geißt sezt, wenn du alle unter,
einander geßan sezt, so rühr ein
Küchlein, geb in ein niedermal
geschmirrt, mach, und brich von
Koch. Lamm, so ist ab, fertig.

Im Gerten sich zu machen
Nimm ein Litz Pfeffer in und mach
ihn an, nimm ein Sorten Pfeffer
schmir ab mit butter, den Litz
rühr da, schiff weiß, schneiden,
salz und gewürz ihn an, darnach
Eier an, daz mit butter ge-
schmirrt, Pfeffer, rühr, gewürz und
Pösch

173
Im cjaette Puzzen zümachen
Nimb eyn Joller ponill du jeyen
maison wilt eint erbaue jeyen
daran, by Cullen darinn, jalt
gewurz, gilbt, eint eint daz nist
zueamen geset, nist aber dass
sind an, so ist es, fertig.

Im fith in Oll zu dinsten
Nimb ein pfiff, pfiff ihn und mach
ihn eint, jied ihn in ein jalt
wasser ab, es gessmalt gessalzen
ist, wenn du kochmest das an
gesoden ist, by ihn eint im pfiff
srand, nimb ein wenig von jeyen
wasser, und eint ein wenig Oll
daran, nist gar ponill eint
wasser ist, dazt Lomon, ist
daran, das jiedon, eint zue
den fith ab, gewurz, das erbaue an
einander eint jiedon, du nist daz
im zueile hant, daran nomen
so ist es, fertig, und fertig.

Gesalt

Gefulte Lemmel zümachen

Nimm Haima Lünd, saml, reib die in
 "den Leber, darneuf, fuch im Flei"
 "sch, ließ Leber, soll es inwendig
 ans Lül darim war du wil, d. es
 den Leber wider darneuf, nimm im
 Pfeffer, fminobes mit butter, schaf
 gewürz, und barmen laß,
 und nimm, darneuf, leg die, saml
 darim den Pfeffer, nimm du unter
 "auf legen, darneuf, ans widm
 laub, gewürz, barmen laß
 und butter, setz in, in ein warm
 laß, es, od unter, und geben,
 "auf glück, laß, es, barmen war"
 den, so ist es list.

Rapper Trauben zümachen

"en,
 Nimm fmalz, und was, so, unter
 "sind, das was, so, nimm, zwanz"
 "maß, so, nimm, so, das, fmalz
 setz, an, es, so, das, was, so, wird

wird, das aber nicht, sich, giebt an
 das mol, Salz ob, Mag im ergr
 umb 3 andere finden, sie müß
 aber zimor im wenig in wer
 mon wasser gelogen seyn, maif
 ist an, wie im ernde Granben
 Saig, schirb im löll mit smalz
 giebt dem Saig dazim, und bruch
 son gelat, schirb du müß die
 smalz nicht zu fird werden leyen,
 so sind sie fertig.

Am Karilen Mues zumachen
 Nimb im Pulz von den Karil
 in im Disipel, anz im xmund
 pulz 34. ergr. Clar, wenn sie schiff
 ist, want aber son 3 oder 4 fack
 ert ist, so müß du anz: 3:
 xmund Pulz 38. ergr. Clar nom
 mon, nimb salben Saig ergr
 Clar, schirb woff ab, das im
 soner fofter schirb wird, wenn
 ob woff abgezschirbt ist, so list
 löll

181
Löffel weiß Darnain, das was von
welsch mit den Fäden bleibt,
kannst du wachst schitten, wenn du
dies 2 oder 3 oder 4 Ellen, in der
garicht last, so nimm die anderen
2 oder 3 oder 4 Ellen und machst
unserer glänze weiß, listet ein
gute, sind, nicht Löffel weiß
mit ein Löffel, laßt ganz kist
Lorenz, du nimm ein gute sal,
"be, sind laßen laß, so, desto
mit der glän ganz kist sein,
Zucker, so ist es fertig.

Lippen Riechel zu machen

Nimm ein磅 mel in ein loß
von salz, und gieß ein punden
milch und smalz daron, nimm
ein punden smalz als milch
daron, setz ein 2 oder 3
oder 4 andere Linien, bis der Saft
ganz, ein wird, daron nimm

die Lizon schneid ab mit einem
eiseren Messer, mit dem Lizon
an man ab zu, schneid ab in ein
stücken, was man Lizon Lizon,
"Lizon schneiden, bis über die Lizon
Lizon Lizon schneiden, dann
nimmt Lizon, schneid in zwei
Hälften, man in der mitte ein
weil Lizon, und unten und
oben 3 bis 4 schneid, aber nicht
zu tief, dann auf Lizon Lizon
Lizon, du nicht ab alleweil
schneiden, bis du Lizon, es
es gar ausgegeben ist, zu Lizon
so sind sie fertig.

Lizon mit Krezen zu
"füllen
Lizon Lizon Lizon, sie
dann Lizon in ein
eingewickelt, Lizon Lizon
Lizon Lizon, Lizon Lizon
Lizon

Kraut & Pfeffer, gewürz, Salz,
 halt dich alles untereinander
 ganz klein, darnebst sehr erge
 deren, laß dich duß oder dir
 mischen, wie du wilt, so erge
 des, laß dich, das gekocht wird,
 laß dich ein wenig laß
 darnebst kochen, laß dich in
 die Hand, so ist es fertig;
 die Hand mischen darnebst,
 ein wenig in ein warmes
 waschen oder kochen gefallen
 werden.

Gute Schamben Kraut
 Kinn im: th. Hall, laß es wof
 warm werden, laß es kochen,
 Salz es, nimm auch 1/2 eil wof
 in, gewürz, Pfeffer, Schamb: 1/2
 eil warme milch in erge
 doßer, alles zusammen in ein
 laß dich, laß dich nimm 8: eil
 gut gewogenen butter, laß dich
 zerfließen.

Zergliessen, und so lang, schon, bis
 aus des Lagers Lärmen
 Ihn ein Ruf in des Hohen Hri,
 „Gle es ein wenig miteinander,
 aber nicht gar zu lang, mach
 den Tag nicht zu dünn, schlag
 ihn ab, das er, sein Klar wird,
 wenn er mocht zu lind sein, dan
 man noch ein wenig mal nach.

„Nissen, nachschon abzuwind.
 Den Tag aus ein brot, wach
 ihn aus gut,finger dick
 und eibe erist, das er über
 „aus nicht molbig werde, dan
 „nach, aus mit einem glas, od
 „bloßsonnen mod nach bolis,
 „den Linda Rausen aus,
 „so es aus ein gewermbrot
 mit aus bedecktes brot,
 und noch oberaus auswermb
 zu dicken, das er, einen wirt
 „man od Lissen, und outwissen

ein Fismalz in einer Lein Lein
 werden, laßt als dan von Fiel,
 Leinwand, was man belust, und
 man die Lein mit einem ganz
 klaren bläuel so lang zuagadoest
 bis sie auf einen reinen ganz
 gelassen seind, und bis man
 will umbkochen, als dan dar
 man nicht mehr zuadoest.

Leinwand Fismalz von einem Schwein

Man man die Schwein, die so
 muß man das blut glaus liess,
 bis im wenig kalt wird, so
 "auf zuagadoest und seiden lein
 bis man zeit so zu machen,
 so nach seind man in seiden
 seiden, seiden blut, seiden
 "vor das seiden seiden als
 blut, die seiden seiden, man
 "gram und Salz seiden, als dan in
 Fismalz

180

Hind gerispt, wenn es genug ge-
 "rispt ist, so schneidet man das Holz
 etwas zu, hinein bröckeln, abge-
 "bröckelt, must ernt, belegen und zuge-
 dem Namen, so nach ein wenig
 abkühlen lassen, und in den Teller
 geben, als den in dem Gefäß,
 mit einem, davon zugebunden,
 in ein Maas, das nicht ganz
 bedeckt, das Holz gelöst, und, wie
 "lassen, das aber nicht ganz we-
 lassen, wenn wollen will, als
 mit kaltem Wasser gelöst, bis
 entlich, wenn man mit einer
 Hand einen, rührt, das ein Blut
 mehr so aus gelöst, so nach so
 "nicht gelöst, und in ein kaltes
 Wasser abgewaschen, und wieder
 so aus gelöst, und angesetzt,
 und wenn man eine Zehn will,
 so legt man in das Wasser, was
 das durch und durch sein wird.

1804

Löber Thüß zu machen

Sind die Löber in einem Gefäß
 bis anläßt, auf die Innig in
 einem anderen Gefäß, sovil Löber
 sovil Innig, sovil moßer Innig,
 und den Crenz auf in einem an-
 "dem Gefäß, wane gegeben ist,
 so heißt man alle, die zeigen
 aus dem Crenz sovil gelb,
 und mit der Innig wo der Crenz
 gegeben ist, muß man an,
 Koffer imber Kargram und
 Salz, als den in die Crenz
 eingefild, und gegeben; man
 kan auf die Löber loß kommen.

Wied-Thüß zu machen

Simb zu einer Person, der
 bern und Salz fließ, sovil
 die Wied Kunder Kuffe Bfließ
 him

Him, fende ina Enzlofen in ein
 Löffel großer frischer Wapen
 daran, Sonach mach das Glitz
 mit Zypen Wapen an, als Wapen
 und hundert mit inderman
 ab, fild in der Löffel so, sind
 sie fertig, man kann einseifen.

Vordt Hutz zum Felchen

Man mach sie auf wie die Löffel
 "Hon, aber an, fild das bloß
 Heringen, nimbt man halb
 ein Löffel, und halb Heringen
 "Hon" fild eingestilt und in Löffel
 gefüllt mit gar zulang Hon,
 "Hon" Löffel, so sie nicht zu
 oder Hon werden.

Wied Heringen zumachen
 Hering Hon einer Hering Hon
 fild

Nißl mit sambt dem Hock, das
das der Hock nißl zu diß, und
nißl zu dinn ist, sonach mit
einen Schwiz übertrucken, los
"maxim, losbrochler Cronach
und Pälz darauß, sein los in ein
Hölz eingegrift, und 3 Tag also
"sich lassen, sonach im Inn
daran gemacht, sonil Hap, der
sonil Hing, und Pälz, demnach
als wan man einen Hölz wolte
sichon, auf sonil Schwiz als
was man daran gesicht das daru
"der geset, und geswart das
sich mit man nißl moßer
sichon als wir Hölz das sind
"sich auf die Hölz einzupalzen.
Ich weinen gleich uns Hock
einzupalzen zum Felchen.
Man legt auf los zu sambt
in

in ein Häßel, Salz, und Eisenw-
 sen, darand, der 3 Salz in der Löffel
 und 10 Büffel, als wenn
 es darand geschriben hätte,
 und also 5 Tag, soßen lassen
 Lannar in der mit Wasser
 und Salz darand gemacht, und
 ein 4. oder 5. Wochen
 also, soßen lassen, Lannar in
 den Lannar geschriben, und 4. oder
 5. Wochen nachdem es Lannar ist
 Lannar lassen

Die 4. Lannar Mandel Sorten

Ein Mandel, überjod, und
 zins die Lannar Lannar, soßen
 aber nicht, soßen, zu sein, du
 nicht, am Lannar geben, es, so
 nicht, soßen werden nicht, soßen
 ist Mandel, am 1. 2. 3. 4. 5.
 und 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10.
 zins, Lannar, und Eisenw-
 sen, du es aber nicht, soßen Lannar.

Lezt ihu anz in andern, rissen
werden, und wider im wenig, rissen
lezen! Lezt anz die litz im wenig
Limon, litz und Lant Lamin nom
men.

Lezt Brot

Kind Koll in im windling, litz
anz dem Oren Lalloff werden, Litz
nuz nimb eger, Lalloff milch
und Lant, doz nist ronn Lant als
milch nuz am Lant Lant an
Litz gese, wen es im wenig gese
gan ist, so nimb zol, panch Litz
und Lant, Litz aber Litz an
im Koll Koll. 5. Litz Lant
nimb Litz zol, panch Litz
Lant, nuz ihu nist Litz und
nust zu, ritz Litz ihu wider
im wenig gese, wen es wid im
wenig gese ist, so nimb Litz
Litz anz dem windling Lant, Litz
Litz moll panch Lant, Litz ihu
anz im mit Litz gese, Litz
Litz, wahl ihu anz so gese in
Litz, Litz ihu mit Litz Lant
Litz

laß ihn wider im wainy gesehn, for
 nuch kanz mit imon. Anbrenn wei
 lan Längel, oder. Ruckten Laid zinn
 und Lings is woff wern in laß
 gkm, laß ihn woff anzobasen.

Zuckers Kuch

Nimb ein Laiton Laim der son
 dick ist, in ein geyron weidling,
 Linge etz dolder Laiton, ein
 gubben Löff voll zucker, im wa
 nig Salz, des es aber nicht los sagt
 Laiton, sonst well Laiton des es ein
 sonst Laiton wirt, Laiton, Laiton
 lang, Laiton unten und oben in,
 die und laß in den Laiton gibb
 halt.

Gesülzte Milch

Nimb 5. etz Clar, und ein Laiton
 Laim, Cloze voll ab, und laß ob
 den Laiton Laiton gesehn laß halt
 werden, Laiton Laiton, gesehn
 handl, und weinzöl Laiton, gibb
 ein Laiton, so ist laß.

193

lass ihn wider im wain geson, son
nach kanz mit iman. Anbarn wir
son cainel, oder. Anbarn lail zion,
und fess ihn wost wern in bair
gkm, lass ihn wost an, darsen.

Zucker Kuch

Stimb ein kuchen kaim der son
dies ist, in im grozzen weidling,
flaga egr datter daim, ein
guten lohl voll zucker, im w
mit salz, das es eben nicht top flagt
liss, sonat voll daim das es ein
sonat dail wird, fuidt, lingen
lang, fuidt unan und oben in,
die und bair in den kimalz gide
kalt.

Gesulzte Milch

Stimb 5. egr. Clar, und im, in son
kaim, Cloze voll ab, und lass ob
den son zuerman geson lass kalt
werden, fur Zucker, geson
kandl, und wainzol daim, gide
auf ein fess, so ist lail.

an fess

Zyl Jures

Amel gofolla Zyl bey einer
 egluff, und smalz, sonach traibe
 sie dazum in daz, daz gofolla Mandl
 dazum, umb 3. ganze eger, und
 zuckerd, Lefel ein wenig, lauff, ein
 Löff.

Geräth Soelen

Wird der Handel von der egluff
 und gewogen ist, fass, in der Him
 meln ist mit den Lenden an, daz
 der wasser dazum kommt, daz
 ist abgeben in smalz dazum, sein
 fass wird, mach ist jeder mit
 eger, sein und an him auf ein we
 nig, gofolla dazum, dazum dazum
 selz und gewogen, auf wengerd,
 mach jeder ein Löff in einer
 Lotten zehnen, und Löff den
 Handel dazum, mach mit den
 Löff dazum zisuliff dazum, dazum
 einer Lotten zehnen dazum so gaff
 er son an, und ist gut.

Mandl

Grand' Croix

1952

Sind ein Hirsing, oder halb vomill
Mund, zieso sie ab, was so aus, stop
mit Lösswolle, oder gartlin maist
mit erde und zücken an, wie der
mund clost, aber im wanie,
dieser, sonst kauft der Lüg Durs
eines, den maist im Limes Lüg
mit Lössen mol, im erde, und im
Limes zöcklin smalz, das juf
him am wieson last, flaga die
Mund Lössen, als wie der Lüg
Cäse, das so in einer clost
plam, maist zücken Lössen
wan es so anwilt, Löss an
im zücken unter den Lüg wanie
aber nicht zimill

Frend Ricchl

Kind Land mol, hofra od mit
 halson wa þar duff en, wu ein
 kindt huf, lags ein wunig smalz
 in ein plannon fays worden, fru
 faga abiden den fays, kys der effu
 woll ab, daz en fion fannfion is,
 der fays kys in ein wunig
 wu þar, may den fays fannit
 en, wu ein fuffes muf, fays
 ein daz smalz, daz od lid.

Nimb eyn, ein güttes Hol, ein
 wenig Zucker, mach im Laigel wie
 zum Brauben, dinstu die eymöde,
 das in im friesset, smalz, machst
 in den Laigel das das es über den
 moel geht, das Laigel gibt einseyn,
 so, so will.

Zucker Bräuel

Nimb eyn, so will du wist, nimb
 halb so will ober, und dinstu milch
 dinstu, der dinstu soll halt sein, als
 "den die eyn und milch dinstu go"
 "bist du und soest mit dinstu, bist
 es, wie ein soest dinstu mit, dinstu
 Zucker dinstu, aber nicht zu will,
 sie werden sonst, smalzig, und wenn
 der Zucker zu wenig ist, so dinstu
 sie mit nicht biegen, bist sie in den
 smalz, dinstu im enges, Brauben
 Laigel, bist auf der plannen, bist
 "wie ein wasser, mit ob dinstu, soest."

Brand Brauben

Brand im soest mit, in im soest
 es wist du im Braubung, und
 das das das mit nicht biegen wird
 dinstu

198

Das im gute milch an das go
 "woll mol, das im tages anden"
 woll warm worden, das das man
 im finger eiden kan, mehr im
 tag wie zu gornen, ind an
 an, das im broest smalz, wie
 im wolle das das in im zamm,
 das will das zu friß worden
 eizes den tag in das smalz, und
 tuchne ob das den zamm, das es
 von tuchne und glatt wird.
 Es das das das das der man
 die zumer in warmen was, das
 gelogen, zamm, das tag soll mit
 eizes so im gornen werden,
 Es es das den tuchne tuchne
 löll kan eisen, das im smalz
 in einem zamm über, will
 zu wenig, das sie woll an eisen
 können das, von löll tuchne.

Das das tuchne

him im gute aber milch, in
 im zamm, das im löll.
 Das mol in im löll, das es
 milch allein, das das mol
 unter

in den einen Zuckern, nach dem
 du es schon dir schon wilst, und
 im wenig Salz, eiezt im wenig
 geruch Lard davon, laß es
 maß, rühren list es woll, eiezt in
 im Fische, schneid des Brod geruch
 hat, und laß es in im Fische, eiezt
 die Kuchen auf das Brod, und
 streich zween davon.

Der gegangene eiezt Mies

himb e: Loß toll sonde toll,
 im guten Mies. B. Fyr, laß es
 ob toll in einander ab, soz in
 im Fische im guten Brocken
 Fische über, laß es toll laß es
 werden, eiezt das und davon,
 Fische unten und oben eiezt
 davon, ob laß es son auf,
 want unten und oben Lard
 hat, so überstürzt es in im
 Fische ob eiezt son sonant.

Der eiezt Mies
 himb übergeblibene Mies von,

Fische

200

Laß sie klein, Laß selbe in ein
Zündel nimb ein wenig Butter
auf Milch mach, Lini im, Laß
sieden, bis ihm dick wird, und
Lini an, daß der Milch
wein nimm, aber wohl zu seht,
Lüß in ein Zündel an, ob es
guth,

Stenner Mischel

Nimb 3. oder 4. Eger 12. Pöhl
Milch Länd, und gutten, Lini Brot,
Butter, Laß ihn zergehen, Laß
guttes geordnet nimm, Lini
nimb mit Länd, Lini das Länd
in das abgekochte Eger und
Länd, Lüß wohl ab, Laß in
Schweinene oder Ländene Länd,
mol, Laß Länd, wie andere Länd,
gibb ganz, oder Länd.

Laumbwollene Länd

Nimb 4. Eger, und Länd selbe
Länd, Länd Milch Länd, zergehen
in ein Länd ab, Laß, Länd, Länd,
Laß das mol Länd, Laß in Länd
Länd

208
haben laust, mach ein Kägel in
das du ihn einmaßen laust und
flame und, nimm still butter,
in ein zannen, damit die und
schwimmen können, wenn das but-
ter anzieht, thu die und dar-
in und schiel die zannen bis geschmol-
zen, sie nimm von angestrichen,
und weis bleiben.

Genats Pures

Man nimm, Leinöl von jungen
Genats, überbrise, solen, und
trick ihn voll an, das das
wasser davon kommt, so will
möglichst, sonach laß ihn
ganz kien, weis abson so will sei-
nen butter, als starr, treib
den butter ab, und laß abson
laß ihn er, ermet noch den ermet
darin, auf ein salbed zündt
Genats nimm .8. ganze er und
2. solen, zuckor das, ripp ge-
ung ist, kein geschmacke ronen,
solle, und ein wenig ronen,
das schmeck abson ein schiel
mit

204
mit Butter den Campt mit Loth
Zug, voll Kammern, eigs der
mit Darrin, obenfor den man
mit abetloren, der Clar über
"traison, voll zuckern, zimet
und Anstalt im wong, mit
bayst von hie.

Ein
Dochten oder forellen in
Lorber und Rosenmarin ein
zumachen
Nimb im Hoist, also in auf,
daryst in nist, gezogen, schide
zuckern daryst, wass in sein
"ber ab, setz in ein, laß in in
Fälz 2. oder 3. stundt liegen,
zuckern in seiber ab, mit
einen chos, nimb im smalz
laß es voll seig werden, daryst
den Hoist in nist mit mol 2.
"traison, bayst in bayst seig,
maise es den im Wein bis
darüber.

Dochten Kuchl.

Nimb

Nimm ein gesollenen Haisan,
 Das die erhabene Lachung, Lach
 ist Klein; nimm ein Landholz
 Farnelholz ist in einem Luch,
 Das B. der, im wenig geführten
 "mysteriell; Lich unterein
 "ander ab, meist nicht eher, Lich
 an, Lich ist Klein Lich Lich,
 Lich, Lich, Lich, Lich, Lich
 im Lich, Lich im Lich,
 Lich, Lich, im wenig Lich und
 Lich Lich, Lich in einem Lich
 im Lich wenig und Lich Lich
 Lich Lich Lich Lich, Lich
 untereinander Lich, Lich
 über die Lich Lich Lich Lich,
 " Lich.

Börnische Goldschnecken

Nimm ein weidling im Lich,
 und im Lich Lich, Lich, Lich
 ist Lich Lich Lich Lich
 Lich Lich, Lich Lich
 Lich Lich, Lich Lich Lich
 Lich Lich Lich Lich, Lich
 Lich Lich Lich Lich, Lich
 Lich

204

rimb es may am Flaind d'innst
 an, des mit zu löst wird, mit
 grob und wasserblosser milch,
 des es den ein wenig geseu,
 wenn es gnuog gegangen ist,
 so rimb 3 der datter, und ein
 wenig lablister milch in ein glas,
 "sol es will an imander ab
 und es es an des angemaiste
 d'innst, list es, wof unter ein
 ander, wenn es untergeseu ist,
 so rimb zolapane, smalz,
 und butter mit zu wenig, und
 list es unter den tag, kanz es
 ein es den selzen, wenn des
 smalz, und butter untergeseu
 ist, so may den tag mit den
 sanden wof löst an, und des
 es wider rimb geseu, wenn es
 wol gegangen ist, so welf
 d'innst blät an, löst einen
 kappor einlassen d'innst, grob
 oder klein wie du wilt, kanz
 d'eller grob, ein kappor
 oder kleiner machen, wenn du
 es angewelft ist so rimb
 d'innst

205
Kriegen das Kind nimmlich mit 2.
Kronen, und mach ihn mit 3.
erz. Clav, und 2. ganzen ein,
mit dem wenig milch, soviel
es nur die erzworwollen
flößt ganz im. abson, so
"so parben geklärte winge
daran, und innen jungen
Reiz, welcher erho. sein gemacht
werden, nimm mit 4. oder 5.
Kriegen das Kind, Eise ihn wach ab,
und setz ihn, das das Salz
wacht das Salz, erho. mach ihn
in ein Tüsch ein, leg ihn in ein
Tüsch, das das was erho. erho.
kann, und wach geschwächt
wenn er schon fast ist, so leg
ihn an ein Brädel, so ist ihn im
den Eist, das er fast, so ist
darmit man ihn weiben kann,
oder nimm man ein. von
diesem gezeibenen Reiz und so
"so ist, so ist dich erz. die mit das
ein und weinbock bestreicht
flößt, das das Kind mit der ge
"wachsen

206
~~Zeigen~~ Zeigen der Form, namentlich mit
~~2 Kränzen~~ 2 Kränzen, und machen mit
3 oder 4, und 2. ganzen
ern, mit Wein wenig milch, weil
es nicht die gewöhnlichen Löffel
einen den, sondern, welche perden
geflachte wingeol, dazumit
und einen jungen Löff, welchen
also kann gemacht werden,
nimmt man 4. oder 5. Kränzen
der Form, die ist es wohl so, und
"würzen, mit 2. Löffeln Zimber
nussbitter, und Pfeffer, wie
auch den Löff, wenn du den Löff
eingelegt hast, so den nimmt
2. ganze ert, mit wenig milch
oder Trichter, und beträufelst
dazumit, dazumit nimmt wieder
"nimmt Zucker, so viel, einmal, und
bitter, und beträufelst dazumit
dazumit jeden Löff, von ert"
"ist in einen Löff oder Löff,
so wird es Löff. ert: wenn die
bläuel eingeworfen sind, so kann
man mit und mit im wenig
aufgewirft

209

Esz seze worden, nimb Pamel
broyel dervin und Esz es, si
"da in fleißbar dervin, spig,
Cronawein, Corbarblater, Esz
"maxin geze sinen Lin, und
"Esz es, siiden, siide es joden
"über des Mildswainne, so ist
es fertig.

" 2

Salzleich in oell zusemze,
"Leⁿ
Nimb ein bratiges Ruck, weff
es jander anze, und Salz abim,
nimb Rühl, myerblis, gylter,
Eszmaxin, Corbarblater,
Lomon, Gallert, und blatt,
Ofl, und ein wenig apzig, Esz
es in sinen Oflan Esz, oder
untan und oben gylt, in
sinen Lin, also jodet dervin,
"sin, bis es lind goring ist,
gibt anze die Esz.

Sendt in Pockls einzumach,
"en
"Esz die Grund in sin Lin, siide

was man will

Carmeliter Worten

Nimb g. erge, de Hölz darvon,
 nisset in einen soßen ein sel,
 "da sind, nimb. 3. Hinstung
 zuessen der g. läst ist, nisset
 abemast. 2. bis erwidert
 "sind, auf einen soßen, so
 nisset ein 2 to mandt
 lasset oder soeid od mit einer
 soeidung von soßen g. robbet
 salben soeil, dan erndern sel,
 "dan soeil soeid in der miten
 von einem andern, der mandt auf
 dan soeil, soessen kan, wenn
 es 2 stundt g. risset. So die
 g. soeid mandt darvon,
 wie eruf ein 2 g. g. soeid
 soessen mol, g. in dan
 g. soeidten soeid der mit
 soeid nimb und nimb soeid
 ist, soeid ist nist zu soeid, eruf
 nist zu soeid, soeid auf soeid
 soeid

284

eyßmittens Camomyl, Schellack
darunter nemen.

Ujocöden zürmachen

Nimb 8. eyß, 1/2 lb. die Hölz dar
"non, schlag in einen feinen
in guten Kien Oel und ab, nimb
1/2 lb. Klein geschliffen Zucker,
leß ihn darunter, rühre 3.
Stund an, 1/2 lb. ainer, rühre, nimb
1/2 lb. roth Klein geschliffen Stroh,
leß es um darunter, darff
Lanney muß till mehr Lieren,
schmeib den noch alle feß
mit einem zergangenen
Schmalz oder butter, schreibe
Klein geschliffen Camomyl Oel
darin, gies den Saig in den
noch selben noll, laß, rühre
es fertig.

Ujocöden Saig

Nem nimb 1/2 lb. butter, wass
in Hon färbet, und wass ihn
Hon

Von Breit aneinander, nimb
 3: 10 mel auß dem Brodt, Salz
 4: ganze eger und mit Pank
 Lumb ganz lind angemaist
 erbeisse, in mit den Lumb
 so ansgewenzlet alzeit wider
 3 maß zueamen eyflagen
 also: 6 bis 7 maß, alderum
 Layt in dem Lumb, Layt in
 auf also ubernacht, so son
 Layt alderum flage son
 ansgewenzlet bittor in der
 Layt, wolcher Hoffer ansgo
 walt ist worden, das mit
 Layt und und und wolt her
 maist ist, so auf walt in
 in einen Kisten oder in
 jeden Layt in widernimb
 Layt, alderum walt und
 flage in noch 4: maß,
 so auf bey dem Layt
 walt und und und mit
 eger, so das meyer flaid
 in

ihn umb und umb ab, size
 das meyster nocheinmal,
 schneide in der mitten des Heins
 spizweil in den Boden ferner,
 das es auß einer umgebenen
 "den spizel beyonder gebauet"
 wird, ferner, solt man es
 darunt, es wird einführer
 ein bleibhon den Zeit auß
 die spizel gelegt werden, das
 das spiz, dieß außgewalst
 wird, und es triften, wenn
 mit seipen meyster abge-
 "schnitten wird ein wenig ein-
 "geschnitten wie es sonst der
 brenn auß die besten, oder
 fassaten, und wo es in der
 mitten außgeschnitten ist,
 legt man kein umgebenes
 spizel oder bröcklein, das
 der Zeit in bausen nicht zu
 schamb gesat, wenn 3 batten in 3
 mitten

115

mitten zueinander und Lamm
ist wider Lammes flotten, so ist
es, fertig.

Wie Kratz zu machen

Nimm $\frac{1}{2}$ lb oder 3 Heringe mit
nimm, bez. einen gläsern im
Kistung oder ein wenig mehr
Butter, besetzt den in mit ab,
nimm ein wenig Flein geseggt,
"eine Hand darunter, Zucker,
und ein wenig Röm, und
dazu, mach den Teig an, nimm
aus geseggt eine Kugel und
zimet unter den Teig, so
mach mach den Teig an, bis
aus der wälzen, darauf
lebe Flein geseggt eine Hand,
2. Dotter und ein ganzes H
ab, nimm Zucker und bill
geseggt eine Kugel zimet und
Lemoni, sollen darunter
und der ist der bill, Lammes
wäh

236
walef den daig an, für Klein
lingen, dieß, und, trauf die, all
deranz, fmirb den brigl
also kalten gar gütlich mit d.
fand, und kalten bütten, fann
maß lag den daig an, den
an, feg traufan, fiffen, an
den brigl, binden an, und
und und, und bracht bis
gehet wird, maß im gletet
feg deranz bracht wider im
wauig, so ist es laß.

Ein daig zu hand bracht
Nun am mit so will du wiß,
anz im, fons ffolle toll, nimt
man G. fgr. fofen, lumb, zu
"flos, und also, ein lind an,
"garnet fannaf im, fünd
ab fofen, laß den und an
man fgr. an, gezogen das
es ganz im wurd, so kill der
"fann fgr. fofen an, garnet
wir

wie die Linge Kätzle, und in ²¹⁷
smalz gebayen

Die Lill Sarein

Man nimbt Laim eyßopon
Handl, und eyß Lill Sarein
eyßlagen des es ganz im
wund, Lannet zuessen und zim
mot. Die Lill kan man auch
auch Laim spizl, spizien
und unspizl und überpizl
des smalz legen und also
beyen

Die Saimischen, Lend zu
Lagel Lend zu machen

Nimb im Hand des im Laim
Katz, Laim, Lögol, und Lögol
an, Ladan ist, und wendig in
Katz, nimb im Loffen wain,
maß ihm warm, Lho im
guten Mayer, Liz Lill zimot
und Katz Sarein, eyß im
Handl.

258

Hand, von Tadel ein, wenn nicht
 noch Tadeln kan, so bind
 man den Leib nament an der
 Kopf zu, und bez den Fuß an
 angeschlossen, und Tadeln
 lassen, damit das geblut
 in Tadeln kommt, den
 andern Tag gewaschen, bis an
 den Kopf, und, an den Fuß
 die Tadeln bleiben, damit
 ein Tadeln Hand glückselig
 wird, und, und was innen
 und außen sauber und, man
 man mit über nicht in was
 "von Tadeln lassen, Tadeln
 Tadeln ab, und was innen
 und außen mit warmen
 Wein und, und als wie ein
 anders Hand, nicht zinn
 Tadel, und Tadeln gewaschen
 innen und außen wohl Tadel
 in, im Tadel, und Tadel ein
 Tadeln warmen Tadeln Wein
 Tadeln

219

lassen, laß 2 Tag darin liegen
alle Tag nur ein andrer, nicht
unbedingt, wenn du es besser
wilst, so was in Wein ab, und
brach wie im andern Hand,
und wenn du es gar gutt für
"bon" wilt, so laß es mit zim-
mer und Rühl, und laß
es mit Zitronen Saft, einen
Cochenner muß man auf
also, als das man ihn einen
Tag länger liegen laß.

Am Geruch Wein Mies

Nimb 8. Lb, und schlag woff
ab, 1/2 Lb Zucker und 1/2 Lb
lassen, nimb ein gutes Wein
und ein gutes brockon, laß
smeltz, in ein Wein, laß es
smeltz in der Wein zergeren,
den Wein ganz in die abgetropft
"den Lb, und laß woff in Wein"
1. andrer

220

"ander, Es solt dem Lenz
 solt in den Mäusen wie
 Es solt ein Lenz, und solt
 solt nicht zu malzig, seit
 der Lenz in ein Lenz
 ganz die abgeklopfen
 und vom Lenz, und Lenz
 in einander, Lenz in
 ein gegeben.

Colberne Mäusen

Nimb ein Colberne Lenz,
 und Lenz, Lenz, Lenz
 Lenz, Lenz, Lenz und ein
 Lenz abend, Lenz, Lenz
 in ein Lenz, nimb ein Lenz,
 Lenz Lenz Lenz, Lenz die
 Lenz Lenz, Lenz ein Lenz
 und also gegeben.

Zinn Lenz

Nimb ein Lenz Lenz Lenz
 in

218
im ein gütte milch ein, und
Haggs Innes im Inb, im b. 4.
Loff zuessen, und ein Hering
ge troponen zimmet vermischt
wie auf. 4. Löff voll Egem Haggs,
por, und so. Ege Clau Hoxe
wof. ab, Izs ob ein fofen, Laim
gibt, imt auf dem eruden
und ein Löff voll Limon,
Izs, und sollen soñill zu wifst
Lofe alle wof ein fimer, fiffen
ein falbe, Imd, fannuff wird
im Löffel und Lutter wof ein
Ifo ob Ixam, und Lys ob
Laim fufam bafon, Oben
nill gluff und im Laysif wenig
wan du ob anst die Löffel gibst,
sträse zuessen und zimmet
dazum.

Sow Meincharling Koch
Kimb Meincharl f. 4. Imd
in

244
in einem Ein, das ist nicht
daran sitzen, wenn sie weiß
sind, flage in der im Buch,
nimm 8. erze klar, flage sie
das im Lesen heimlich gibt,
Hoch darinnen, und nimm im
selbst und, sonen zufließen,
2. köhl voll Samorant, son
Pfl, 2. köhl vol Lyronwaxen
Hoch alles in der einand, die
Pfl klar müß sind nach dem
anderen zu klagen das im
heimlich gibt, liest im, und
erze immer, sitzen ab, sind
im Pfl vol mit Lütten, gibt
es da sein mehr an, die Pfl
von Laig einen Laig mit Lüt
"der geschnitten, laßt, sein ge"
"mehr im selbe Lüt und so
is es, laßig, oben will glück
und unten wenig.

das

^{das}
Luzgeloxone Agarat
Koch

Nimm eine große Agarat,
in einem Hirtung, durch sie
in einen Stein, bis sie wank
werden, man darf nicht
daran sitzen, und flage drauf
im Fuß, glänze des Antons
Koch, nimm 4. Loß Zucker und
in einem Hirtung Agarat
nimm 9. Eyr Clar Floz schweiß
ab, das im Kochen, dann gibt
im Kochen noch Limon, Lixir und
Schall und Lixir ab im ganzen
Grund, schmeib ein Pfund mit
butter, und gieß ab davon,
und im wass geschmeibten
Lixir, auch die Lixir, kammere
mit einem Pfund Lixir, das
nicht über die Lixir angesetzt,
und Lixir im ganzen Hirtung
Lixir, oben still glüh, und
nimm

224
in den wendig, so langes, son
anz, wenn du es nicht den
geben wilt, so stürze Mägen
winten dann darauf, so ist es
son zierlich.

Im gültigen Mandt Loth
Kind 3. Mandt, lays in den
Foln, im weil in einen wendig
man weisse liegen, sonach
ziehst ihnen die Follen ab, legt
wider in ein Füll weisse, da
mit sie son weisse werden, son
Laut in einen jandern Füll
ab, stopp sie in einen Mörser,
gies in 7 stoppan alle weil
ein wenig Eymweisse dar,
zue, damit sie nicht austieg wer
den, lass es dem Mörser
stehen, schlag so ganz eyn
daran, darauf lüft 2 stund
alzeit auf ein siten gewest
ab, wenn 2 stund gewest hat, so
lüft

245

Lege 2 Eierling gebacken zu
denn, lege in eine mit but,
der gebackene Eigel, Kuch
ein zu backen davor, so bekommt
ein starker Duft, du magst also
backen, unten so magst du
am Anfang kein großer glück
nehmen, und oben anzuf, den
es wird gar geschwind backen,
wenn man ein großer glück
nimmt, je länger man
backt, je starker und besser
es wird, ein solches Kuch ist
wol 2, 3 und zubereiten, oben
wenn du kochst das es anzuf
so backt always mehr glück
oben als unten.

Englischen Saig Kuchel Von Fleisch oder Fisch

Nimm ein Lamm oder ein
milch Lamm, oder ein milch
einen Mainrücken Ferkel und
8: 10 Eier, Lamm die Eier in die
milch

226
milch, feld, und solch wof ab,
nimm im ger guttad ind, may
damit im laig an, aber nist,
gar zupst, nimm elden but,
for oder smalz, des smalz
aber nimm in zinner wof
abrispon des es gar weizt,
als wir im butten, zu pomill
milch und fgr, gesont, i d
butten oder smalz, Knade
den butten oder smalz im
den laig, in nist aber villy
ind an einen hollen oder den
laig maffen, damit er nist,
in den landen zerrinnen stot,
wals in, sein im an, des er
nicht haben, singen dich jage,
fgr eine still dazim, wir bez
den gro von grovnen fgr,
"an geschriben, ob jage gescheh"
"fgr, elich, junge hand, oder
kannad biest, fgr den im
April

224
221

April Lantzen, dasz der andere
an dem oeffentlichen Zeytmon
und frey der ingelische deroer,
muss ein gewundener Ranzel
fornen, dasz es in einen beif
"Osten, wilt du am Hainc maff,
so nimb weniger zeit, und
beif in einer derten zeyt,
du lant auf fiff deroer
pferden, dasz zumer in einen
falsch weyter ein fiedt deroer,
pferde mit gewand ein, als
zylinder, kugel, zornet, pferde
ein wenig zeit deroer, dasz
z. Hund eigan pferde eiden
in den zeit ein, wenn du ihn
einlegt so lag oben an den fiff
über und über deroer fiedt
butter, wenn du wilt lant
auf ein lantow nannen
und deroer blatt, fiedt und
lag auf die an den fiff, und
beif es gleichwie mit dem fiff,
muss aber sofen dasz du die fül in
kornet

228

Korper selbst, und den Saig mit
Eill umbricht, es wird alles in
einer Kiste und gegessen, sonst
zergeset von Butter in Saig, unter
den Händen, und wird nicht
genoss in Saig, den es wird
alles fertig.

Rezept Sorten

Nimb Sonst soll man im Saig
mit Eil dotter, butter und,
zucker man blät dazum,
legt in ein Eigel, fülle dazum
was du wilt, man widerum
ein geschnitten blät dazum
und ein Eigel dazum, den
von Saig, die fülle mit geschnitt
paim, dazum dazum in einen
becken, wie ein andern der
son.

Sei ein anderer Form
die Känze Milch.

Nimb am Rand die Liden
Lidat,

Lach, lach, lachen, lachen
 wiederumb in der mitten stunden
 wieder weilt in mir milch, wird
 dieselbe milch wieder sammt
 was mir weil gewarlt ist,
 list die stunden in mir, list
 so oft mir loß, so oft stas zu
 gibst ober daran, loß auf bütten
 darzu, soz auf mir gluck, und
 dinst zu.

Doppel Psalmen von Hansl.
 Nimb ein oblatz und geibne
 Mand die mit lachweyden an
 gemacht, ein, stas auf das
 oblatz, stas nach der oblatz
 linge, nimb linge bracht
 linge so wir ein Doppelstas
 gibst in einem esen der milch
 lach ist, und lach stas an
 ein.

Hand

Kneip Mued zu machen
 Mann soll klainer Kneipen mit
 feigem wasser abspülen, die gall
 und die lütle frey genomen,
 soß in einem Meyer, griesguckel
 oben milch darinn, dinst dinst,
 4. oder 5. eyer darinn gerührt
 butter in einer pfiffel zergehen
 laßen, mit dem laig darinn ger
 eysen, unten und oben gluck
 so wird es schon loß, man mag
 es kalten, oder warm und
 salzen.

Sotter Mues.
 Nimb 3. eyer dotter, mit einill
 butter, ein wenig feigedwasser
 zutrost wass, mit may es also
 wie ein eingewickeltes.

End

Das Zimet Pflmalz Koch.
 Nimb Mand pomell in wilst
 stop gar klein, kuckst auf
 in der egluff woff ab, guttord 3
 klein Puff wurd, niff Zimet dar,
 "nuff" Das fform braun wurd, kuckst
 fform auf wurd auf in der egluff
 kuckst mi wenig daz mi
 wurtel fformel Das fform kaupt
 wird auf mi fform. so ist daz.

Schipf Mues von Mandlen
 Man soll 2. fform voll Mand
 klein stop, und woff guttord
 4. eger in in der egluff milch
 fform flagen, daran eger daz
 in der egluff wurd, als wir mi
 fform daz, fform daz Schipf
 mit, fform eger wurd in daz
 daran eger und eger egluff

fird

Prigun Capten bys påst wies.

Junge Leute in Franco
"jungen Herren".

„fischen gehen.“

10
 11
 12
 13
 14
 15
 16
 17
 18
 19
 20
 21
 22
 23
 24
 25
 26
 27
 28
 29
 30
 31
 32
 33
 34
 35
 36
 37
 38
 39
 40
 41
 42
 43
 44
 45
 46
 47
 48
 49
 50
 51
 52
 53
 54
 55
 56
 57
 58
 59
 60
 61
 62
 63
 64
 65
 66
 67
 68
 69
 70
 71
 72
 73
 74
 75
 76
 77
 78
 79
 80
 81
 82
 83
 84
 85
 86
 87
 88
 89
 90
 91
 92
 93
 94
 95
 96
 97
 98
 99
 100
 101
 102
 103
 104
 105
 106
 107
 108
 109
 110
 111
 112
 113
 114
 115
 116
 117
 118
 119
 120
 121
 122
 123
 124
 125
 126
 127
 128
 129
 130
 131
 132
 133
 134
 135
 136
 137
 138
 139
 140
 141
 142
 143
 144
 145
 146
 147
 148
 149
 150
 151
 152
 153
 154
 155
 156
 157
 158
 159
 160
 161
 162
 163
 164
 165
 166
 167
 168
 169
 170
 171
 172
 173
 174
 175
 176
 177
 178
 179
 180
 181
 182
 183
 184
 185
 186
 187
 188
 189
 190
 191
 192
 193
 194
 195
 196
 197
 198
 199
 200
 201
 202
 203
 204
 205
 206
 207
 208
 209
 210
 211
 212
 213
 214
 215
 216
 217
 218
 219
 220
 221
 222
 223
 224
 225
 226
 227
 228
 229
 230
 231
 232
 233
 234
 235
 236
 237
 238
 239
 240
 241
 242
 243
 244
 245
 246
 247
 248
 249
 250
 251
 252
 253
 254
 255
 256
 257
 258
 259
 260
 261
 262
 263
 264
 265
 266
 267
 268
 269
 270
 271
 272
 273
 274
 275
 276
 277
 278
 279
 280
 281
 282
 283
 284
 285
 286
 287
 288
 289
 290
 291
 292
 293
 294
 295
 296
 297
 298
 299
 300
 301
 302
 303
 304
 305
 306
 307
 308
 309
 310
 311
 312
 313
 314
 315
 316
 317
 318
 319
 320
 321
 322
 323
 324
 325
 326
 327
 328
 329
 330
 331
 332
 333
 334
 335
 336
 337
 338
 339
 340
 341
 342
 343
 344
 345
 346
 347
 348
 349
 350
 351
 352
 353
 354
 355
 356
 357
 358
 359
 360
 361
 362
 363
 364
 365
 366
 367
 368
 369
 370
 371
 372
 373
 374
 375
 376
 377
 378
 379
 380
 381
 382
 383
 384
 385
 386
 387
 388
 389
 390
 391
 392
 393
 394
 395
 396
 397
 398
 399
 400
 401
 402
 403
 404
 405
 406
 407
 408
 409
 410
 411
 412
 413
 414
 415
 416
 417
 418
 419
 420
 421
 422
 423
 424
 425
 426
 427
 428
 429
 430
 431
 432
 433
 434
 435
 436
 437
 438
 439
 440
 441
 442
 443
 444
 445
 446
 447
 448
 449
 450
 451
 452
 453
 454
 455
 456
 457
 458
 459
 460
 461
 462
 463
 464
 465
 466
 467
 468
 469
 470
 471
 472
 473
 474
 475
 476
 477
 478
 479
 480
 481
 482
 483
 484
 485
 486
 487
 488
 489
 490
 491
 492
 493
 494
 495
 496
 497
 498
 499
 500
 501
 502
 503
 504
 505
 506
 507
 508
 509
 510
 511
 512
 513
 514
 515
 516
 517
 518
 519
 520
 521
 522
 523
 524
 525
 526
 527
 528
 529
 530
 531
 532

Man klinkt er gegen von dem
Luzmann und bläst sie ab,

cahs

233
alldam Hm. gessuitten, ^t und in
ein goldenen Zuckers ^t von der
grob grobe ^t hat, gewaschen
alldam mit ^t das ^t für ^t dem
Lap, ^t so ab ^t gewaschen, ^t kalt ^t lassen
werden, ^t und in ^t der ^t gläser
gefällt ^t formaf ^t über ^t 2. Tag in
Leymanin abgewaschen, ^t und ^t dem
Zuckers ^t gewaschen, ^t bis ^t es ^t ein
wenig ^t über ^t der ^t flingend ^t grob
hat, ^t formaf ^t im ^t Leymanin
daran ^t gewaschen, ^t und ^t gläser ^t lassen
auslaugen ^t zu ^t finden, ^t und ^t den
den ^t nur ^t abgewaschen, ^t kalt ^t lassen
werden, ^t und in ^t der ^t gläser
gefällt ^t der ^t Zuckers ^t mehr ^t 2.
maße, ^t weil ^t sein ^t als ^t Leyma-
nin.

Marillen Salzern.

^t
für

234

Ihr die Maxillen in ein befehltes
 Wasser, laßt sie, wenn bis sie
 überzogen seyn, wenn sie aber
 nicht überzogen seyn, so müß
 man greifen wenn sie mollen
 werden, die Maxillen aber
 müssen nicht gar zu früh
 sein, sonach in ein kaltes
 Wasser gelegt und ein wenig
 darin seyn lassen, abzu
 abgießen die Linn sonach
 mit einer mit Pulver geslagen
 ein Tag sonach in ein kaltes
 Wasser gesetzt und über das
 Feuer gesetzt, wenn das
 bis es auf dem Keller nicht
 mehr eind, man müß aber
 allzeit eifern, das rüß
 nicht erbenet sonach kaltes
 in die gläser gefüllt.

Mosj

235

Modi gleich zu machen.

Rind ein ungesalzenes, und unge,
 was noch dreißiges Rind Rind
 fließ, und Rind auch fingen
 Liff, Zerkloß woff, stilt mit
 einen Liffen stoff, Loff in ein
 ordene Liff, so oft im Loff fließ
 allzeit Liffenblatten, Liffenma,
 ein, Liffen, Salz, und stoff dar,
 woff gelocht, woff zuegemacht, so
 kein Dampf darvon kan, und auf
 die gluff gesetzt, so mit oben allzeit
 ein stoff gluff haben, Liff also
 4. Rind woff darvon, Liffen Liff,
 gemacht, und in Liffen, 3. oder
 4. Liffen woff darvon gegossen
 und widerumb auf die gluff gesetzt
 ein stoff stoff Liffen Liffen, Liff,
 dar stilt Liffen worden, man kan.

236

sonst kalt oder warm auf die
Lefze geben, wenn man oben auf
die glück setzt, so muss man
alzeit aufspringen oben nicht
auflösen.

Gebundene Kuppel machen.
Eynlich Nimb ein Pfund Mand
mel, nimb butter soviel du
nimm willst, zerbrich ihn in
mel, darauf nimb 2. oder 3. ege
rinen egyptischen Zuckers bey
einen Kirtling, auf ein armenig
salz, Nagele, myscatim^e zimt
soß alles klein darinnen, man
kan auf egyptische Haut dar
innen nimm, mach den Teig nicht
ger zu soß an, so ist der Teig for
tig, die still macht man also,
Nimb Zuckersirup, zwieben, klein
geschnitten

schitten oder gestopene Mandel,
 aber die Mandel müssen zuvor ab-
 geschoben seyn, und eroblet gestop-
 fen, nicht ein solches gewürz wie
 oben, darauf nimm den Zuckern in
 ein Messinggeschloß, gieß ein
 wenig weisses Bier, laß ihn
 zerfließen, darauf gieß die still
 darin, wenn man aber ein anderes
 still machen will, so nimm man
 Zitronen und Mandel zu der still,
 darauf leg den Saig über die still,
 die still darin, von dem Saig wird
 ein sauerer Saft, darauf und das
 ist also in Smaltz.

Carure Eries über Flein.

festlich wasch, und laß die still
 sanfter zu, darauf laß ein Smaltz
 laß werden, laß die still darin,

und

und das braun werden, gib
 alsdan ein wein darin, so will
 du brief haben wiß, kügel, zucker,
 muscatunß, coxummarin rosen,
 blater, und ein wenig ^{hitzig} laß also,
 ein wenig einsieden, und laß sie
 an, laß es ein wenig eindren-
 nen, mit mel, und Sambelbrose
 und butter.

für taigel oßel zubereiten.

Nimm ein wein, laß ihn laß was
 an, gib in an so moll, so nimm
 aber ganz dünn werden, so ob kann
 an den oßeln bleibt, dinst also
 den ansewete oßel darin, und
 laß in ein laß soß fluratz, nimmst
 sie allweil auf einen erßen soß
 soß soß, bis sie lind genug.
 und soß braun werden.

Limonj.

Lemonj Lebzelt.

Noth ein Hirtung Mand und
 große Lemonj Dast daran, so nicht
 allig worden, Noth sie ganz klein,
 so man nicht groizen kan, Hirt
 abson forans in ein pfe, Leitzere
 einen Zulfen, und laß ihn Diodon
 bis er salt soloty" sat, auf ein Hirt,
 stung Mand, ein salben Hirtung
 Zulfen, große in salt an die Mand
 may ihn mit tontenen Zulfen anß
 so er sich walzen laß, pflanz den Saig
 in die Noth, und may Lebzelt
 oder wat du wilt daran, und
 darß in einen Lofe, oder Ton,
 son glan.

Mand Drizere.

Himb

Nimm 1. te Mandl zierse für ab,
 und nimm gar kein gestoppon,
 nimm 1. te. Zülfen in ein Lein ge,
 ston, fleg abdem auf ein
 te Zülfen 3. agn, Clar, man
 nim sie aber ^{in Lein} Junior, ganz
 fening mayen, und fennaf in
 den Zülfen gegoppon eine selbe
 stund geuchst, bis du der Zülfen
 ston weißt wird, fennaf die ge,
 stoppon Mandl darinn geston,
 und widerum ein selbe stund
 geuchst fennaf auf oblatz stiel
 gelegt, und gebausen.

Wey der Lebzelt.

Nimm Mandl fönile du weißt, und
 ein ganzes agn Clar, und gestop
 du sie ganz kein fönid, fennaf
 mit Zülfen ungemacht, du es süß
 wachsen

248

walken Luft, in die Mühle treibt,
und gebrausen.

Lyrcoten auf Papier zu erß.

Teufel in ein Loßon 3. erß, zu
kloß sie, himb ein Kirtung zu
den Daron, dieß ob alßdan ein
baas stund, Is der Saig schon weiß
wird, und eing, dieß abidan
ein melle Daron, nuch erdunßan,
Is er schon langfamt stund, in ein
traustor geßam, und auf Papier
erßten, wan sie gegosten seynd
so streeß ein zutßer, durch ein
Dieß, darauß. mußt ihn aber wi
denumb son abßitten, und abß
gebrausen. "

Crantz von Mandel.

Dis wird die Mandel langloß, und
ein wenig Daron gegosten,

himb

242

Heint zuffen, darinnen jenne Id
 wist, ein wenig ein angestelltes
 erge Clar, nur Id ein wenig
 unnozt, aber nicht Hile, jonten
 Eunen sie Hon einander, auf die
 oblat in forben eines Eunen
 angestelltes und gebast, wan
 sie gebast seynd, so kan man
 ein erge Clar angestellen, und
 dem flamb, dort, und da ein
 wenig darmit streichen, und wi,
 darmit in den hauf oten druten
 lassen werden.

Syich in oll zu dampfen.

Man sie syich auf, Salz, fester,
 kügel, myscatunb, myscatblu,
 Enothlay, Cronen blatt, Eysen,
 marin Corwarblat, und oll
 daron, glegt, nicht in ein bloßes

boß.

243

hoff, und, Istob in ein Dorton,
stamm, unten und oben glüht
und laß also dämpfen, wenn sie
selbst verdampft sein, so stilt ein
wenig öfzig oder Lomonj Fett
darin; laß sie wider dämpfen
bis sie garmig sein, ferner laßt
sie ern.

Die Mäusel Ruedel zubach-
en.

Man nimbt schon Moll und zu,
Istob sind soill als 2 andern
woll gestopponen Zimet, ein Milch
und ein eger, mach ein Saig wie
zu den Guter Strauben, Zim,
das es auf egißten laßt, man nimbt
ein wenig vom Daximitor 2 Loff
werden setzt ein schmalz in einem
Kleinen Lichten gländ über, laßt
sich

feig worden, Leg den Muffel Löffel
 darin, das er feig wird, alsdenn
 rühr den Saig mit einem Löffel
 auf die feigere Muffel, und laß
 nicht zu feig, Zieh es gaffwind
 formenten, laß nuch, und laß
 wie ein Muffel, laß auf ein
 pfel, gutten, und zimet den
 weiß geseß so sein, so fertig.

Krozen zu machen.

Nimb ein schön Mundmoll, laß
 einob, halben eyer groß, butter
 darunter, saltz, und mach ihn
 mit 2. eyer und Milch laß ein,
 an Saig an, erbaile ihn schön
 und gut, laß auf Nimb $\frac{3}{4}$ lb
 Saig, und $\frac{1}{2}$ lb butter, den gewon-
 yson ist darunter, wach den Saig

und

und, und leg den butter darinn
 walch ihn widumb, und pflag ihn
 4. oder 5. mal wie einen butter
 kug, sodan laß ihn ein wenig la-
 gen, zu letzt walch ihn ganz ein-
 mal, man kan lange stund for-
 ab schneiden, und in die mitten
 ein Marillen oder andere Salz
 einfüllen und brozen danon ma-
 chen in einen ofen oder derten
 kamm setzen, erbraten so sind
 sie fertig.

Ribizl, Faß zu Fiedon den
 man zu abgegoßenen Weis-
 „er braucht.

Nimb frißs Ribizl, schneid ab von
 den singeln, und brot, wann du
 ein cristenlied solten sayt laß
 so Nimb 34. lb Zuckern, laß ihn
 sich

246

finden, bis er ergost, darauf
läuft ihn gebrauchten wie du wilt.

Steitel einzumachen.

Nimm die weile, die nicht übrig
gütig genug, brich die stiel sein
gemach er, so die weile nicht zu,
weisen, such in ein ordnung ergötze
so oft ein loß weile, so oft ein
loß güte, und kugel, das wird
alles ergötzen sein, laß es als
dan ein güte, und ergötze ihn
lablöst daran, wenn sie nachläßt
so wird man widern finden,
man wird auf stehen.

Lebzeiten vorten.

Erstlich nimm in ein loß an 8. gän,
so kiste ergötze, schlag ob ein
wenig ab, darauf nimm 2. lb, ergötze,
"fästen."

247

„Nächstes zutun. Darin, Eisen
in polung wie ein fischeres taig
wan es gewürst ist, so nimb. 6.
loß gewürzten. Labzoltan, Eib
in, wie auf ein Hirtung abge,
„gebonn-geystones Mund, 2. loß
Damblypoxe, und Lancou, sollen
stuck velt unter den taig Eisen
abgeben, nimb ein bleifernes pfist,
„zol, und mach ein laiz dar
„anz, Formel in mit schwarz,
an taig, das den anderen taig
nicht annehmen kan, den laiz
nimb mit besten geysmirt
worden, gib den taig darin
und laß in nicht zu seiß, es
ist schon und gutt.

Den

Den brest dorten zu ma-
 chen.
 Nimb 2. lb Pulver, in ein weid-
 ling, treib ihn wol ab, und
 schlag 4. eyer davor daroin,
 lauff von 2. Lomonj den Firt
 und von einem die sollen klein
 gewürfelt geschitten daroin,
 zuckerd auf davor belieben,
 und Eigel auf einen seiten
 aber nicht zu lang, sonach
 thu ein pfund Mehl, und salt
 sovil Mehl darinnen, sovil
 du es walich kantz, lag es
 auf ein blech flitz, und rings
 herum mit Faden daroin gefüllt,
 wann du fertig genug seist, so
 nimm ein blech daruber, wo aber
 nicht

249
muß ein über-gelben, und baß
ihm schon, so ist er weiß.

Den Finger dorten zum
"den."

Kind 4. tt. butter, und so will
man es zief ob ab, und stoß ob
klein, und auf ein Hirtung,
gehoßenen zuckern, und auf
so will schon mal, und stoß ob
klein, untereinander ab, so
man schneid ob auf ein bleich,
so oben zimern so viel, baß
ob schon gellet, laß so man
ungewisse saßen darauf auf
"ten, oben zuckern wie ob die be-
liobt.

Den gehalten Mandel son-
"ten."

Kind auf ein schil. 2. tt. abge-
zogene

„Gosens Mamel, laß es sein,
 sonnig, lachend im Grund zu,
 laß, und thu die Mamel dar,
 ein, auf den z. Lönung die pfol
 „laß, dein gewünschtes gesschnitt
 und sonne. Daz, so es däncklich
 wird, trübsen ich ein wenig
 sonne, alsdann thu ich, auf ein
 zimmerne pfel, auf ein dellen
 und oblat darauf gelegt, und
 den daz darauf gestrichen,
 zwei zungen dich, das ich schon
 gelobt, so ist es erst.

Das Okerth Mues.

Kumb den Mamel wass ich trüb,
 von, und stoch ich in ein Mox,
 son, trüb den Daz darvon,
 Kumb sonne milch als stich ist,

und

und auf ein große pfist, 6. od
7. erge, stügle wost ab, mach
ein erge Rast darauß, laß
ihn abseifen, nimb ein Hirtung
Mantel, gieß ab ab, setz ihm,
Nimb ein gewaynen Tambol
Hind die Einden darvon, und
weich ab in ein fust oben, dar,
mach kucke ab auf, und treib
in ein Hirtung, ein Hirtung,
bitten ab, und Hne alle in,
vor runden Eise, pflege
sich daran, salt ganze, und
salt dotter, so wie sie es
wird, wie ein kind laß, zuß,
und mach seinen belieben, Eise
ein stund ab, und laß ab auf
einer bloßon pfist, mit ring
daß,

Leist, fennub, den Leist nind
 zinnor mit bulten geoffenert
 worden, wie auf die Hyle, so
 ist es fertig.

Das Fisterz Innes.

Nimb $\frac{1}{2}$ lb Fisterz giesse isen
 die laut ab, und lege in ein
 schiffel wasser, nimb sie wider
 forant, und lege in ein Düll
 das sie abseifen, stoch es kein
 in einen Moysen, wenn sie kein
 gestochen sind, so stoch in ein
 weidling, nimb $\frac{1}{2}$ lb, Zulfen
 in ein Moysenrad staud, laß
 ihn ein sich, bis er wird das er
 gestoch, wenn er genug gestochen,
 so laß ihn ein wenig abkochen,
 giesse ihn an die Fisterzen, und
 eis

Eisöl untereinander ab, nimm
 von Königslayten . 6. eyn das Clar
 Eisöl ein Stund auf einem feilfen
 wenn es erwärmt ist, so trutse von
 einem Lomonj den Saft davon
 und schmeib ein feilfen und Eynß
 mit butter, schutze das noch
 davon, und laß es schon trockn,
 so ist es roht.

Den großen Drügl Krassen.

Nimm $\frac{1}{2}$. lb abgezogene, klein ge-
 schnitten Mandel, auf $\frac{1}{2}$. lb ge-
 schnittenen zucker, thu es in
 ein weilling abriecken, wie ein
 Mandel dorthen, schlag ein eynß
 auf den andern davon, nimm
 Lomonj Saft davon, so es schon
 verliert wird, und von $\frac{1}{2}$. lb. so soll
 es

on, gewünſcht geſchrieben auf
 demintem geſchrieben, alſodann
 ſtehe die Brige an einem ſteif
 maſſe ſie ſetzt, und ſchneidet ſie
 mit ſchmalz, und übergieſſe den
 Brige, mit dem Teig, ſonach
 laßt ſie ſchon braun werden,
 und gießt wider darauf, ma-
 ſſe es alſo lang, biß du keinen
 Teig mehr ſiehet, wann es zu-
 laßt wider braun wird, ſo ma-
 ſſe ein ſitz von eysen Clau
 und Züſſen darüber, und da-
 ſtraſſe ſie mit Züſſen, ſo iſt
 es laßt, und wann es dieſen
 Brige ergreift anrichteſt, oder
 zuſe laßt, bringen wiſt, ſo laßt
 oder muſt es ſie anrichteſt, und
 ſo ein ſchon Clauze von Roſen,

marin d'auant, so ist es recht,
geschnitten brügel erap-
fen.

Kint ein salt. t. Mand, zieh
ab, und stich gar klein, son-
nach wird, soill gestochen
gucken dazwischen, als mand
fründ, in ein weidung, und list
ab wie den Mand dorthen, pflage gar
dazwischen, Esz zimst, und kugel,
gestochen dazwischen, das es
günlig dazwischen wird, kint es
wird so. Du wilt weiter lassen,
aber nicht länger müß es
dazwischen, als bis es dazwischen
den komet, oder glet wird,
Esz müß von. h. Comen die pfl-
ten dazwischen, und zu Letzt, so melle
man ein kint, der süßwalser
kint,

250

Leist, walso ihn einen Moßer,
 anßon dils, dailßa mit einem
 Bandt glayß blatt darauß, und
 bindt ihn pßen gewickelt, mit
 Hagel ruf den brigl, badt es
 pßen, gelylet, und wagt es von
 pßen minbt, staus es mit
 Zuckser waschen, und staus
 Zuckser darauß, so ist es Leist.

großten gemurleten
 brigl grawen.

Kind 2. Maße pßonß mull in einen
 weidling, und gies in Bandt Fuch
 ober darauß, auf 6. ganze egg
 und 1. 1/2. gelysten Zuckser, auf
 gewurz, das braun wird, waut
 also angemaist, und pßen glatß ist,
 so bindt den walsoß Koll mit, staus
 gyl.

257
in gut an, schmeiße den Hagat mit
schmalz, laß ihn seig werden, und
trage den Saig darauf, mach ihn
dünne, als wie der erste geschriben
ist, und also lang darauf getrag
get, weißt einen Saig fast, wenn
er flechtig ist, ziese den Hagat
ferant, so geset den walsen son
unter, kiste ihn son auf
ein pflanze, so ist er dinst.

Die Hollerlippen zümachen.
Nimm ein schenck mull in ein se
schel, auf züßer und züßer,
dazuo, pflag 2. kisse an den
an, und mach ein dünne Saig,
mit Wein, Eßsen waschen, oder schi
schon waschen an, sonauf seze 2.
Lysen, auf einen Eßsen son,
und

und bestreute es mit weissen was
und wusch es wider sauber ab,
gibt gleich ein leyl voll saig dar
weil, und drückte fast zusammen
faltb über es, so ist das sie aber
son weis gegeben worden,
und zieht über ein walfen,
sonach thut man die sonab,
und legt auf ein stiel, so
stunt sie leicht.

Gutte Lemoni Kraut.

Nimm ein pfund mel, und ein
wenig weissen butter, und zu
thor, thut die mit einem sa
den wofl untereinander misch
en, nimm den saimb von ein
em weissen eysen Clar, und
Lemoni saft, mach den saig dar
mit an, das er sich ganz ein
verwalfen laß, lag ein gesat,

son

259
den Zitronen darin, und Roden
sie mit einem Messer leicht
ganz gleich ab, und laß es in
einen Dornen stecken, zu Wasser
und gibb es die Zeit.

Die Rode Scherben.

Kind oblasser, schneide es lang,
schneide, und bisset sie aneinander,
aber, daß sie dritte lang werden,
sonach eines maass,
ziehe ab, stoß es grob, und
nimme einen Rest, sammt der
Dornen, klein zerhackt, geschnitten
darunter, und mach es mit
einer Hand an, schneide es dar,
auf, und laß es trocknen, in
einen Dornen stecken, aber über
gewöhlich, so sind sie fertig.

Rode

Rote Zelte.

Nimm gestopften Zucker, soviel
 du wilt, in ein glum, gies
 Colson = weinport Weitz daran, so
 ein halbe Kiste set, laß es mit
 dem Colde ab, und set es ein wenig
 auf ein glasse, das glanz warm
 wird, nimm ein brod, noch es
 ein wenig, laß es sauer, und
 laß fruchtbar werden, die
 saure zelte, macht man aus
 also.

Zitronen Weitz zu die

Nimm das saure Hon, den Zitronen
 Saft die Hon sonderst set es in
 ein faß, laß es sauer, und laß
 es auf, soviel du sonderst laß

laß,

265
sagt, so müß noch einmahl so
will zutheilen den schon erhaltenen
ist, und eigen Durs. einander
setz auf ein glück, laß sich
bis ob sein. dich wird, pfilt ob in
ein eglers;

(come zu machen.

Kind ein halbe Summe, ein hal-
be fand gegen Kalbheiff, und
sonne ein halbe, 2. lothel noll
gefailltes firtz Sonn, ein wenig
ganze ein, casteln, 2. oder 3.
Lorbeerblätt, und ein anweisung
gegen den Darsen, alle in ein Zin,
nur flachen geform, und
ein wenig mehr, als ein Dittl
weiser daran geform, und
zu geformt, in ein fassen ge-

stoll,

262

stollt, unter sich oben auf ein
 solzennod brode gesetzt, dannach
 waser darau gossen, und al
 so O. Stund fieden lassen, das
 waser aber nicht zu
 den schanden gessen, sondern lunt
 gleich, sind hinein, und nicht
 nutz, wenn O. Stund gesotten
 ist, so laufft O. Stund ein, dann
 wort lunt, in ein fisch, und laßt
 O. gessen, wenn O. gestanden
 ist, so nicht oben, das selbe so
 ist, und abgeben laufft O. ge
 brauchen,

Quater = Milch.

Stund auf ein Maß ober so.
 agn, zuckerwasser, alle in
 toromanden ^{gewischt, und} gesenwaschen,

ein

263

ein pfiffel mit butter geschnitten
unten und oben glatt, also zu
zusammen setzen lassen, und auf
die tafel geben.

gesülzte Milch.

Brich ein Maß oberl. St. oder
Clas, die Clas aber zuvor wohl
abgetropelt, alsdann darob oberl. da
heran gegossen, wie auch zuvor,
und Rosmarinwasser, in ein glan
nen gegossen, auf einer glatt
zusammen gerührt, bis gerostet,
dann in ein pfiffel geschüttet
darüber gestrichen, und mit
hand bestreut, so ist es fertig.

Den gegossenen Sorten.

Nimm ein pfund butter, setz
es in ein Messer wohl ab, so
" auf,

„nun s. s. th. mol, dich mit gestoppt
 erheben s. th. gulten 4. eyer dotter
 und ein wein, soñle d. d. hezt,
 Comonj sollen, ginst, dich auf
 ein stye gestreuen, mit ring
 eroffenwollen dich hermaest,
 und gebaesen.

Den gewürbelen doten.

festlich wird s. th. klein gestoppt,
 „nun gulten, d. d. is, in ein
 moynigen plan, eyer ein
 selbst d. d. weisse d. d. an, so
 den leyd auf der gluck fieden,
 bis die gedunkelt genug zu sein,
 sonnen wird man s. th. z. d. z. d.
 ab, sozt wie ein d. d., d. d.
 sonnen in gesondnen gulten
 sonnen auf den gluck sonnen d. d.,
 gib

265

gib aber erst, daß sie nicht, Eß
werden, Ihn auf $\frac{1}{2}$ Loß, Kage
und noch zumt darunter,
sonst fied in ein süß schaum,
ein wenig solten Saig, treibe
mit dem Mangel auf dem
mit obler belagten sturz, dinst
sich glanz, sonst war es for
tig trüben ist, in einer dort
ten zahn, oder kisten Eß,
ganz, kost sonst, sonst zu
stet, nicht eingemachte saig
gibt damit, und ein süß
bissen darauf, so ist es best.

Derzen Oel zu machen.
Nimm ein melle, auf das huse
fest, salz nie wenig, sonst
Nimm ein Milch, laß es laig wer
"den

266

den, das das es nicht gar stark
gibt an das Maß, man
sich an nicht zwingt, und nicht
zu klein, arbeits in wof er,
sonst wärla in aus Adla
sie nicht gar zu groß, baw
es in pfmalz, sie lauten pson
auf.

Das Luferyede dyr "
pfmalz.

Nimm einen Kolbornen Stein, den
son gebraucht ist, lass ihn pson,
klein, sonst ist in aus ein
spiel, nimm aus demer dass
ein wenig fmg, Linsuppen,
gloster, umben, misch ablu,
und ein wenig kugel davon,
dies aus piden, sonst glanz da,
noch man es aus die tadel gibt,
flucht

267

pflegt man 3. oder 4. ergr. in
ein fäßel, pflegt ob voll ab,
sonnig an den thier gossitt, ein
bass pulv. Him Lypen, so ist ob
fertig.

gepulvete Ruck flöß zu ma-
chen.

Nimb den Zoscor, wass ich Fan-
ter, sonnig nimb **Pols** salt
ich klein, samtl in ein Meß
ein gewicht, wenn ob gewicht
ist, künft aus, ein wenig grün
fetsill salt polist auf klein,
unter den Ofen, salt, ghyter,
gruber, und Droife die Fuß
zwischen ein joden blätz sonnig
lost ob zusammen bindt ob mit
Ofenget das nist konnmanden

fast

268

gusst, legt in ein Gefäß mit
warmen weissen Leyd fieden,
bis weiß gornig sind, sonnach
nimbt sie Geruch pfund ob Blat,
1 Lot auch ein mit butter ego,
offenbar pfist, mach ein butter
Leyd darüber so sind sie fer-
tig.

Salze Mercurien.

Nimbt ein Polbrann Tunge fied
sie sonnach, salt ob klein, was
sie gefalt ist, so besta ob in
butter, daruaf Leyd ob ein wenig
abkollen, alwan pflege 3. od. 4.
Tag darau, daruaf so vill
mischen wilt, nimbt auch gornig,
als glyster, gindra, Kage, Kups,
cathlar.

269

"catblut und mangelnd der"
"Unter, palz auf ein wenig,
may von einem merken hing
Klein flößt, wick polst
und einen loslö, still, bitt
die angemaßte Lunge der"
"auch das das der hing im den
ein wenig angestrichelt anstatt
des stinzel, formiert gleich
einer mannschen fisch ab
furcht, und bayt es im schmaltz
Lust anstatt dennen Natur"
"liegen gebrauchten, so sind
sie leicht."

Oberexen = Rott.

Nimb von einem gebirgen pfugler
des zugewand, pfunde den kragen
auch, und das den Tand samst
den inwendigen füll davor,
sich

250

fahr zu ingewandt fion klein, Es
 ist, fion fionl trost in buben, Es
 fion gold worden, fion fion
 das, gefalt darrin, Es ob
 ein wan ob young ist, so fion
 Comon, fion, wain, fion, ym
 fion, fion, fion, fion, und
 ein wain fion, darrin, fion,
 fion ein wain untereinander
 fion, darrin fion ob
 ein fion fion fion fion
 gibb wain ein dem fion, so ist
 ob fion.

Hilff dem Kopf zu
 fion.

fion von einem Hilff dem Kopf zu
 fion, und wain fion fion, fion
 fion fion in ein fion oder fion,
 fion.

271
salz, Bronnweissen, Lösserblätter,
Eosinmagnit, leg den Löss der
Wasser, Anale in die Löss auf die
den gemolten Salz, leg ein Brett
darauf, und schau ob, wenn es
in der Löss, so ist es in Löss
weiss in Löss, und ist es in
ein Löss, gieße davon ein Haile
wein, und schau Löss, und
2. Haile weissen ganzel gewurz
als gelben, Löss, Lösserblätter,
Löss, Löss, Lösserblätter,
Eosinmagnit, und Salz leg also
sieden, bis es lind genug ist
souden ist es in Löss, leg es
sall werden, so ist es Löss.

Soelen

272

Lozen Ruchl.

Kind von Lozen treib ich ihu ffor
 Clar ab, fonnaf fflaga auf 3.
 fandvoll Lozen, O. agn, und
 nuf den ouden drom, diefch
 woll untereinander, Kind gem
 ein wenig tablofta milt der,
 an falg, nimb moll, es ob in
 den fofen wird, wie ein Linder
 Beyriff Ruchl tang, Lyke in
 einen zhand ein fflurly wof
 fangd word, groyt ob drom
 Eufch ein wenig untereinander
 aber zuff ob nift zu mill ab,
 Lyt gefon, wenn fte yungen
 find, fo nimb fte mit einen ey
 ffonen Lyte fann, muf fte
 tang.

langt auf, auf dem
 hül Brot noch ein wenig geson
 nense einen pfund in der Loh
 dunnelt, laßt in pfund ganz
 Lise so zugeht sie fertig.

Der Ten Knoll.

Kind der Tosen Treib istu schon
 Korb, Lornaf pfunde ergo, ein
 nuf den ernde daren, und ergo,
 follen follen, füll, Kind go,
 wipfeln goffulden Fombl
 brotze, fülle d in pfund,
 fne ab an der Tosen, laßt ab
 wofl aneinander erziesen, pfund,
 ergo ab, wie andere Knoll in der
 wipfeln, wenn sie angesetzt
 sind, so laßt in einer Lorn
 am

ein wenig butter zugefetzt, da-
 rauf ein Loth wol mol darinn abzu-
 miß brann, fließe wasser dar-
 inn, Salz, gewürz, und gillt,
 laß sich, darneuf leg die Knödel
 darinn, laß auch sich, dinst
 auf die Hefe, so sind sie fertig.

Haiz = Stücken.

Nimm ein pfund Mehl, laß es feins
 und milch durchsiebt werden, so
 es melle schon gemacht darinn,
 bis es schon dick wird, laß es
 durchsieben in einem Siebe
 oder Strumpfen durch, auf
 einem glühenden Pfanne
 so sich von den Loth stellt, dar-

neuf

275
„nuch nimm ihn, in ein Handtuch
pflanz es zu davor, bis du vor
mich, das der die gering ist,
sammle pflanz ihn, in den Korb,
sammle ihn mit dem Heringe in
der Längste pflanz, das pflanz
erfollet, züfford, du müsst sie
auf ein wenig salzen, so wird
sie fertig.“

gedarmten Pögel.

Nimm ein pögel, koch ihn voll
et, koch ihn in ein, erge pflanz,
und kocher davor, auf ein
zweiße Läng, salz, und gelänge,
kocht ihn pflanz davor dinsten, das
auf die koch, dinst davor, so
ist er koch;.

Lüfte.

Jede Buch Schwamen zubereiten.

Die Schwamen werden gewaschen, und
ausgewaschen, zu pulven, zu
pulver in feinen waschen feinen
Lug, nachgefolgt abgerieben, und
ein wenig salzen, alsdann in
Lamb, und butter drinnen
gebackt, und also angewandt.

oder ein andere craft.

Die Buch Schwamen gewaschen, und
ausgewaschen, dann gefalt, wie
lange muß, gebackt, und Salz,
und in einem Lamm, in Öl
gebackt.

Verſte Sorten.

Kind i. 10. Jahr ſchmalz Eiſer
 ein ganze Stund, auß einer
 Zuckſen, daruſ ein Eiſerſtoll
 wein, daruſ 2. ganze eyer, und
 2. Dotter, auß 1. Eiſe voll Eiſer
 ober, 2. Kind geſchmet, daruſ
 das Moll daruſ, mach den Dor,
 den auß die Eiſe, laß ihn ſon
 Eiſer, zuckſen ihn, gib ihn auß
 den Eiſe.

Eiſe = Knorl.

Kind geſchmet Eiſe, und ge,
 ſeyner Brand durch einander
 zuckſen, und ſlag eyer Dotter

1778

daran, man Knödel, oder Trüffel
daran laßt in Öl.

Mache Ofyne Sorten.

Nimb 3. Hirtung butter, und
geuß pferd mel. 2. Hirtung,
gestopene Mandel, 1. sanduoll
geflachten zuckern von anion zu,
mon, der Ofen klein geoffen
niß alle untereinander, Nimb
2. ayr dotter, 2. Löffel voll wein
man den Teig darmit an, wels
ein klaff plingen dilt auß, leg
es auß die Ofne, pferd mit
und mit ab, sie eingewickelt
dieson darinn, was du wilt, nur
von

Von den übrigen Feig, Stängel, od
 ein ausgehülltes Blatt, bestreut
 ob mit heißen weissen Zucker
 mit gekochten Zucker, das ob in
 einer Sorten glanz, schon süß
 ob bekommt ein schon eig.

Prepfer + Sorten.

Nimb $\frac{1}{2}$ lb. Rocz butter, aufpo
 will hell, schneid den butter in
 das hell, $\frac{1}{2}$ Hirtung gestopene
 brand, 2. erge Sorten, 2. bis 3.
 Löff voll heiß Wasser, 1. Löff
 voll alten Wein, wusch alles ge
 schwind untereinander ab, wach
 ein Blatt ein Finger dick an,
 Leg ihn, auf die bloßene Thüre,
 schneid

30. Mittens Krozen, sind sie, Lys
 die Salz, und Salz, davon aus
 Salz sie sind von einer feinen
 Salz die Salz in ein Salz an
 gewahrt, trübe ob aus, Salz
 aus davon, aus von L. ergan
 an ungewohnt, gewürzt ob mit
 unscablen, und Salz, Lys ob
 ein wenig in Lysen butter, Salz
 ob in die Lysen, nach von den
 übrigen Salz Salz davon
 bestreut mit Salz von Lysen
 butter, bestreut ob mit Salz
 Salz ob in der Lysen Salz, Salz
 gemein, sind ob davon, ob ob Salz

Lys

hinst in der Hand ist, gib warm,
nur auf den Tisch.

gebratene Leber?

Nimm ein solbarns Leber, schneid
es zu Stücken, wie die Maße
sind, fülle mit Salz, und lege
in ein Kessel, stich an Stiel,
und brat, mach ein Bruch von
Leber, mit Salz brat, gewürzt
mit, Kage, gelben, und ymben,
und ein Löffel soll Lamb.

gleyd oder Laron Ruchel.

Nimm 1. Maße Honig, 2. Maße,
Solbarn, und ein ganzes, ein Löffel,
1. Löffel Butter, 4. Löffel soll gerben
und

282.

und ein Duzen obob, aber mach
nißt zu dir, sonderst duob auß
ein brott, wals ich auß, ein wun-
sig, so er nißt zu dir wird,
sonderst mag man ein zündel
gloze nemen, soßte den laig
aus glanz ein laig.

Opel = Wurstel.

Sind die Opel sind, die die
sant sinwel, soßte mit den Meßer
lein, die Meingore dazunter
zülfoß, diese ~~Wurstel~~ ^{Wurstel} muß
sonne als wie die wurste sind
und laßt auß den smalz, legt
in ein stiel, und zülfoß.

ausf.

außgeloffenes Dömbel durch.

Heiße ein Dömbel in oberb, trüßst
an, treib ein schmalz ob, schlag
6. oder 7. eyer, sint nach den andern
darium, zuckers, zinn, korn, schiff,
und schokolade, Dömbel den anseyer,
trüßten Dömbel darium, schmirb,
die schiff, und den laig mit butte,
von, gryn den laig darium laig
bansen;

kreis Knecht.

Kunt 3. Kichtung von zuckers, schiff
und schiff ist Dömbel, Kunt von
7. eyer die Qan, die Kogl von,

non, und flacht in einer flache
 voll ab, so ganz fälschung worden,
 erhaben muß die 3. führung zu
 esen, und die andersfalt die
 stung ab, flachte voll zugehör
 darin, und die ob voll ein
 selbe stund, auf einer, fälschen,
 muß, den erucht, fälschen die wist
 darunter, was den erucht muß
 nicht mehr, fälschen, fälschen
 fälschen = fälschen die auf oblat
 und das ob ganz fälschen, auf ein
 non oblat muß man 4. fälschen.

Röck = Mäes.

Was von 6. erucht ein Röck
 erucht, was fälschen ist, so wird

ein

ein. Pömel schmelzen in Milch ein-
 gewarilt, ein wenig Mandel die
 gestoszen sein, Laib im Rocz
 kuchen voll ab, die gefaltte
 Rocz an Salz, und foytore, wie
 auf die Mandel, und eingewarilt
 Pömel, darin, zulfalt, kint
 salt ganze ergr, und salt dotter,
 darin, diefel. f. stund, auf einer
 Reifon, schmirbt ein Ofen, und
 Eist mit kuchen, fitt ab darin,
 Lagn dafon.

Reis Mues mit Kresen.

Kint ein Eist, der in einer
 Milch geforden ist, von dizon kan
 man nemen, das der Saig nicht

286.

zu die wurd, die die gut man
in ein faubel gossin, wie auf
3. loth hol gossene hand,
drey fahel, und eygel klein ge,
satt. $\frac{1}{2}$. wirtung essen litten.
darunter gossitten, die alle
unter den die gossel, den
die und nicht zu kalt sein,
von 6. bis 8. eygel die dotter,
ein auf den andern darinn ge,
yslagen, abtan mit ganze
eygel, bis es die genug ist, ein
himd gossel, darnach himd
gutser auf beliben, ein stye
und die mit litten gossel
den die darinn gegoss, und ge
abtan; aber ganz stille.

das.

das erlöschene Ruten. Roch.

Man soll die Ruten in theyren
ganz weiß fieden, und durch drei
mal, drey mal auf ein fizele ge-
hen, und zusehen, dann auf
woll Eufren, 2. oder 3. cays Clar
genommen, und abstrigeln das lach,
das flaint wird, den dizon nass,
und nass in die Ruten, dizon je
Langer je sponer, ob lound, zu
last soll man klein gofmitte
Lemon, Holzer, darunter nemen
wan man eging will unruften,
soll man ein fizele, und last, mit
fütter fmirken, das last daroin
fitten,

788.

schitten, kein Loß auf ein andern,
daß es in einer derten glann
ganz Lust, sonst halt es zusammen,
in den Loß zutrennen, und gleich zu
Liff geben.

Rutten zu fällen.

Nimb, Lutten, soll sie, den Kuchen
sammt den Korn voranß, aber nicht
gar dury, sonst sie in Wein, das
nicht zuviel, nimb Weinbock wass
sie in Eyren waschen, thu die
Korn voranß, gesalte Mandl,
zimol, Nagel, Muscatel, und
zutrennen, Liffel unter einander,
schiff in die Litten, und die Kuchen
wider sammanß, Nimb die Orief

wein

wohin sie gedünfft sind, Ihre ein
 wenig zucker darinn, und daß
 Eyser Dricken.

Dem Oger Rauch zu machen

Nimm auß 1. Maß Thuyro Milch
 12. oder 14. Eyer, darinn sie
 grob oder fein, rein, und
 einander ab Rührt, zuckers
 nach belieben, man kan auß
 weinbohl Leimwurz kochen,
 auß 12. Eyer gekocht, und zugericht
 geben Eypen, darinn in einer
 Pfaff kann abkochen Eypen,
 nachgekocht in die Möd gekocht
 und geben Eypen, darinn kocht
 sie auß 12. oder 14. Möden, auß die Con
 feet fallen lassen, und auß
 Zucker geben.

Pfezen Brod zu machen

Nimm

290.

Kimb abgezogene Mandel, zwischen
Polier Lapp, ganz so wie sie sind
nur die sollen davon, auf die
Mandel und zwischen ganz so, 300.
" Schnittene ein Stuck, alles mit
" einem in ein Handlung gefahren,
" fette Wein davon, das es, son
einander anzuset, das bis
3. Dinst davon, son, son,
" nach jeder son Wein davon
das abziehen, danach, kimb
ein wenig Salz, wie man das
brod macht, gewürze solen,
mit, zimt, Myrthen, und
" bliss, Pfeffer, zimt, Kugel, und
" raron, sollen, wie auch auch,
" Orian, sonst, kimb, davon
würst so dan son Salz damit
ein wenig ab, danach würst
3 eingewürzte davon, würst
ab so zu dem 3 es nur einen
und selb, dan du hast nicht zu
Will Salz zum einwürzen nehmen

295.

Wenn alles Lust und Vergnügen
ist, so wachse im Land auch von
einem Good Land, fluge ich
alles davon, mache es wie ein
Leib, und ich im Mod. Ich will
so ist es Lust.

Aglen Koch

[illegible]

Butter-Lairg

Nimm ein Kistl auß ein Brod, ^{fl.}
 "ge 2. erge", darin ein vroschl
 butter, und das andere Kistl
 mach den Lairg nist zu fassen,
 darnach erbrich ihn ab, bis er
 klar zu bekomt, welsch ihn
 in ein Tied auß, sonnst nimm
 auß 2. H. Lairg, 2. H. Butter,
 wasch ihn wass, und schüttel ihn
 wider, rühre ab, welsch ihn in
 wenig Honig andr und lege ihn
 in den ansgewaschenen Lairg, ^{fl.}
 "ge ihn 3 mal, und laß ihn
 auß 2. H. laß an, wenn du ihn
 genug geschlagen hast, so mach
 "ge ihn auß das bledon, laß
 geschüttel, oder Kuchel mach
 "an, was du wilt, laß ihn
 zum anmachen wenig Honig
 darzu setzen so wird er laß
 "fl.

Der Rapp

Rimb Ralber fupp Ehemann
 fupp auf den und Rufe fupp was
 du boz fanten fupp, Land auf
 den molen Hail von der den
 zur Rappren wie auf B. Disweil
 und fupp, Darnaf in till oder
 wenig Mayon wifp, auf was in
 was von einem Philofophen fupp
 fupp alles, fander auf Mayon und
 in einem Rappren mit der vor fupp
 und fupp, fo find fupp Rappren
 bis die vainer Darnon fallen, durch
 gewilp ab, das die vainer alle den
 non fomen, leged in im Rimb fupp
 fupp Darnon z. Lyfar yinbar, auf
 ein wenig Spiz, aber nur fupp
 B. as Darnon und Darnon fupp
 werden, fupp die Rapp fupp
 wifp fupp, was alles Darnon
 und Darnon fupp, fo Rimb in
 fupp

Das legt in ein kaltes Wasser, und
 es ans, und das Ziel getrocknet da
 sein, und so du willst das Wasser ein
 wenig darans, wieder es klanglos
 in 3 Tausend und bündel oben und unter
 das, und auf die ganze Wunde
 mit dem Messer, über binden,
 so du aber was weniger, so
 legt in 3 Tausend und bündel oben
 das das, so es wie ein Knudel
 werde, dann so die Fäden
 schon ganz bleiben, nur so will
 das es wie das so die Wunde dar,
 non kom, so es in ein kaltes
 Wasser, bis es ganz geworden ist,
 so nach dem Ende das das
 legt in Wasser und Öl, so das es
 der einen Fäden lang oben, wenn
 du es bald können fassen so
 es nicht bald genug zusammen
 werden kann, dann in ein kaltes
 Wasser legen, das es es besser
 wenn es den Fäden zusammen wird.

Die Apföclader Mand

Komo zucker koch gedunck in im
Möppingore offen, fide im wenig
wapp erum, Lye fion duffelt er
"So komo him gaffabom Apföclad
"fo erum, Es op fion fwanz wade
Die Mand in gey feld in im fion
"fion eromma, abgezeibet, und
"fion Apföclader
"fion abgezeibet auf der
gluck)

Zwiber zumafo

Man kime auf im kochung zucker
& friße er, die kögl derson
goffen, und i kocht geriet, der,
"nach nimbt man fion fionil daz
fioner anpomer, und langer
fionz er auf mit butter geyfmer,
"so gayer fion fion, im wenig
ernie

298

anich nimbt man ein dazun,
und eses godesen 12 dazun auf
elichy zersinthe, und wid in den
offt ein wenig überstrichen, laß,
wenn man aber in imo Modell
güßet so wird es laich always
ein gemaß.

Knäpl in ofte

Nimb Kalberr fisch, zersacke sie
wie man flogit auf die fass zu
geben, fass sie, fass ein, fass
ein im zinner fass, nimb
ganze erde und im fass oben
fisch fass er, gieße so, dazun,
bis, es die fass kist, erse,
so so in ofte, und fass so fass
zernacht fass.

1. gewisste von geyn, Bach solches,
 ein gewisste der wunde, und
 also so in in 3 feth, Dwaife
 solches ein² die, fuzh, und wist.
 "Es so zu gewand, kimb in ein
 ein ein feth, und also die feth
 ften feth zugam fimen, egiß
 und und ob egiß, also ften
 brenn dinsten feth ften im
 wenig daran, und egiß ein
 ob feth, so in ob ein feth
 feth, kimb solches ein feth 3
 feth dinsten egiß, so wenig
 ein ganz feth feth, dinsten
 feth ein egiß feth
 ein ein feth, feth ob ein kimb
 feth ein dinsten, feth solches
 wist ob, und die feth ob, feth so
 in

308
in dem Hesperus, doch, Laps auf
G. glück, also, aber allweil gewist,
es steht dort, wird, wenn von dir
ist das Hesperus, zu dem
so will es sich gehen ist, wie es
dies im die, selbst in der Nacht
gesungen, noch in der die, so
hat auch das Kind, zu dem,
den die gesungen in dem Hesperus
gesungen, und gesungen und gesungen
gesungen!

In gesungen dich
auf im die die oder 2 oder 3
oder ergriffen, in dem Hesperus
im Hesperus, und so lang es
ist bis es ganz dunkel wird, das
die, so wie gewohnt als man
mit dem Hesperus, zu dem, das
im die Hesperus, und erlich das
in der die gesungen und in dem Hesperus
Laps

304.

Es wof, über und über mit Lapp
herum, yggel und yggel, wie
es ander, es so ein in D. die und, wie
ein Publick ist, als Lapp zum yggel
wird yggel, und Lapp zum yggel
und die zigg wof daumil byfett,
und so man yggel wil yggel, Lapp
in D. die Lapp, wie man ab,
wie Lapp yggel, und Lapp,
und die Lapp allawil in Lapp, Lapp,
so durt so in einer Lapp, Lapp
yggel, und es Lapp wof yggel
es so Lapp yggel yggel, und,
so ist es Lapp

leiste götze so ist es leiste
 Kommande so ist es

Kind $\frac{1}{2}$ H. Mund, so wolle mit Kopf
 gar ein so Kind, Kind $\frac{1}{2}$ Kind
 erlöste zu den Kindern, in im Kind
 Kind, von im Kommande die so ist
 so ist so ist, wie ein im Kommande
 Kind zu Kind so ist, so ist
 Kind ist, so ist so ist so ist
 Kind die Kind und so ist, so ist
 mit im Kind so ist mit gar ein
 so ist, Kind ein zu den Kindern
 und Kind, wie ein Kind so ist
 Kind, also so ist so ist, im
 Kind mit so ist, im Kind
 Kind so ist, mit Kind so ist
 Kind, so ist so ist so ist
 Kind, Kind in die Kind so ist
 Kind, so ist im Kind so ist, im
 Kind Kind Kind.

Kind

Herr Mundt bey

Rind im Hühner gar kein es so,
 "na Mundt, es son wie es so,
 und es zu der, in im so, und
 im Hühner deran es so, es so
 wirt, es so, sonder dem zu der
 es so, es an im so, es so,
 da Mundt deran son es so, und
 so es so, es so, es so, und
 "so, es so es so an so, und mit
 es so so, sonder es so,
 es so so, zu im so es so,
 "so, und im so so es so,
 "es so, es so es so so,
 "es so es so, sonder es so,
 "es so es so so, mit es so
 es so, und es so es so es so,
 und es so, es so es so,
 und es so es so, es so,
 im es so es so es so,
 , und

303

und ganz es Lys eine sehr trübe ist, im wip
zuletzt grand großt wip, wie ein große
crabbe, eine Kaimen wie so blühend ist
daran in trübe geschloß; also wird
je fochter, und es ist an der selben.

Chas. Annes's Recd.

[illegible]

306

ein engelkloster hier, von dem kamen
 der pfaff, der die söhne einst ein
 lieber erbenknecht, der pfaff ein
 furcht, stündt es wird, wie im großen
 heyltungs ein im obern glockt
 mit dem pfaffen kost wie es, halt,
 dem pfaffen es kost und, wenn
 man es kost mit der kost, kost
 es zinnlich mit der kost, kost
 mit der kost, kost es im großen
 aber unruhig kost, dem glück.

Antony Biggs

Man nimbt 2 Loß drey geyflerung
Rithz tzt, und 4 Loß Sytoppon zucker
Lesse untereinander ab, sonach nimbt
Man von 4. Lagen die einzgkloster
Cler, dan und wenn im wenig darinn,
für geschmeizt, und dies bis so gar
ist, im ganze Thierd geordt, an
den zucker Merg im ganzen Comonij
abgeribz

abgerieben werden, sondern muß man
 in form einer biskotte auf einen
 stock rings, der über ein hölzernes
 glockenstück wird, so daß es rings
 "so ganz fertig sein, und nur in
 im ganz über kochen öfen od
 sehr getrocknet werden, es sei
 völlig wie obigen.

Die Springen zu kaufen

Man kauft je 100 Pfund, und je 100
 geschätzte zucker, drehen, nach
 edel, kein cytopanon gewinn,
 nadel, mühsam, und zinn,
 Springe rings umgeben, werden mit 2
 einzeln, das eine klar, und das
 eine sehr in einzeln, das eine
 und das eine in 2 einzeln, zucker
 im selben stück ab, so daß es
 und gewinn, drehen drehen
 und

308.

und im Mund bitt, du dich was zu,
 zum gewöhnlich, und in beliebiger Mäß
 geknust, & mit im Kälte Munde
 Lutz dich, ein gewöhnlich, es den mit
 im ein gewöhnlich was für darüber
 geknust, und hat sich geknust, und
 od Lutz, geknust, geknust, mit
 was geknust, geknust, und in ein
 od Lutz od Lutz bei einer Munde Lutz,
 von Lutz geknust, was wil Lutz
 im Lutz Lutz Munde.

fülligren Lutz zu Munde

Kind i Lutz Munde, Lutz, als
 Lutz Lutz Munde zu ganz Pubtil ge,
 Lutz, Lutz Lutz Munde im
 Lutz Lutz, & geknust geknust
 ist, Munde die Munde und Lutz
 in im Lutz Munde ab, mit

mit Ellistorez Wasser eingekocht,
 erheben in eine Lauge, stand ein-
 smalz, heiß Lapp werden, Kind
 im Topf voll Mandel in es, smalz
 hinein, und allerweil gerührt,
 darauf wird man geschon, geschon,
 wenn die Mandel in die Lauge kommen,
 so nimm man es geschwind heraus
 heraus, auf die Lauge, Lauge, mit
 einem Messer, schon aus dem and
 feich, wer will tun, bidaz, Lauge,
 in, schmelz, auf das Lauge, Lauge,
 schmelz, und will die Mandel das
 heraus sein, darauf Messer, Lauge,
 auf dem den Lauge, Lauge, Lauge,
 werden, darauf schon geschon mit
 einem Messer, Lauge, Lauge,
 die Lauge, Lauge,
 Kind ein Lauge, Lauge, und, Lauge,
 Lauge

310
Zucker, im eyen Lohr, 3 übrige
Mit einem eyen Lohr, so ist also
das im erntschend Lohr, im Lohr
brotte Lohr Lohr erntschend
Lohr walsch im Lohr erntschend
gar Mager Lohr Lohr, so ist im
im Lohr Lohr Lohr, Lohr Lohr
Lohr im Lohr, wie die Lohr Lohr,
Mager im erntschend Lohr, so
" Lohr walsch im Lohr erntschend,
und Lohr, im Lohr im Lohr,
" Lohr, Lohr walsch im Lohr,
" Lohr, so Lohr erntschend Lohr,
" Lohr Lohr, wie die Lohr Lohr
im erntschend Lohr, so Lohr
so Lohr, und Lohr Lohr Lohr
Lohr Lohr, Lohr Lohr Lohr,
und also gib so Lohr Lohr, die
Lohr in Lohr Lohr erntschend Lohr,
" Lohr

"gezt werden, sonst zerimng sie, so
 die Glibb Lant auf Lamon, sollay
 darinnen Nation.

Zimmt Cogen

Nimb 2^l Huthung Zucker, 1^l Doffen
 gefast ist, 1^l Doffen von 4^l 1/2^l die
 Car woff anfg. kocht, und im
 Huthung ston¹ Minut¹ koch, darinn
 grüet¹ es im Haig wird 1^l Doff
 von Huthung koch, mit Zimmt Cogen
 gemacht, sonnenfent¹ im Dill
 wox¹ Cystrius¹ Blüde¹ gestrich¹.
 Cogen¹ wird¹ Strüß¹ von¹ gebayre
 wenn¹ sie¹ gebayre¹ sein, mit einem
 Messer¹ abgesschnitt¹, und über
 im¹ Halber¹ zohet¹. Es¹ sie¹ vor¹ Mandel
 Cogen¹ in¹ den¹ Form¹ seint.

Young Cogen

Nimb¹ ein¹ im¹ Dill¹ in¹ Stock¹ Young

10^l Cogen

34
it löffel^{te} zucker, kimb im feur
kumbt kist ernt im bod, jense man
kumbt es so kumbt es zu kist
es zucker kist und gewinnst durs
im and er, es so im feur wurd,
wer d feur zu wirt sein solt,
kumbt man kist im kist kumbt, man
kumbt kist im kist kist kumbt,
ob d kist kist od kist, kist
es kist, so kumbt man kist kist
kumbt, ernt im feur kist kumbt
j kumbt kumbt, j kumbt kumbt,
j kumbt kumbt, und jense kumbt
kumbt, durs alle grobte kumbt
" kumbt, ernt von kumbt kumbt
" kumbt kumbt kumbt kumbt, kumbt
im kumbt od kumbt kumbt,
kumbt kumbt kumbt kumbt kumbt,
und kumbt kumbt kumbt kumbt, und kumbt
kumbt, kumbt kumbt kumbt kumbt
od

313
"Jomig wapper, am po Mann wil mit
bi, und Coys in ofe widumb
Lunchy wudy.

Di ^{große} ~~große~~ gepfeizte Mandel
dorfer

Kumb ist Mandel swols, und sope
je kein, jocher kumb im
zfor gepfeizte Zucker, hail der
Mandel auf 3 hail, die kumb in
hail Maize auf dem Eliben,
wie od wist, Mijsa unter im jocher
hail der Zucker kumb dem ge still
od wist ist; dorf müss du am
"wornig Zucker zu der Unsmach be,
"solten Mijsa am eyth hail
Mandel, gult unter der Zucker,
Lunchy im jocher hail mit der Zucker
in einer Moppingem Klam wof ab,
od

314

du kumpt wolt oberst gub, es se ist
 kist erbrunt, du kumpt hail magst
 Cappe wiss, dem and magst es
 mit in kornzol seist, du kumpt
 hil, kumpt erwin, mit du kumpt
 der kumpt, du kumpt so es erbin wan
 du du kumpt so, im jod hil
 forst, und kumpt in kumpt, mit du
 kumpt kumpt in kumpt, wie
 und kumpt, es so wurd er
 wo im kumpt, wie kumpt in kumpt
 kumpt du kumpt kumpt kumpt
 kumpt, und mit kumpt, und
 wan du kumpt, kumpt so, kumpt
 kumpt, kumpt im kumpt mit kumpt
 kumpt, wan alles kumpt ist kumpt
 kumpt du kumpt kumpt im kumpt
 kumpt du kumpt kumpt kumpt, und
 kumpt in kumpt kumpt kumpt
 kumpt, und kumpt im kumpt kumpt kumpt

Ich, ich, Lammes der B. gestirbt
 doch wie einz. Thier im Jamb
 wo du wilt, und übertriffst in
 ein festeres Ofen, wo du forst
 was fruchtbarst, fast, es ist
 nicht zu dir, ist es nicht.

Die gebundene Milch

Lauf im Rand, Guter der Milch,
 denn ich dich, dich, dich im Rand
 "dies Rand nicht mehr zu sein, die
 od in ein Ofen od eine Mispin
 "we, Guter, denn die dich nicht
 "nach der, und die Guter der
 Guter, mit dem dich die Rand
 erbe, dich, dich die dich im
 Guter mit der Milch Guter erbe,
 und zu dich, die Milch Guter der
 Guter, Guter nach dich, und
 ein wenig ganze Guter der dich.

316

" wozu, ernt im glück od Nand o'gal
 g'gert, und mit im stoff-rost erbe,
 " wil an'goff, B'ist zu sein k'ant,
 wenn er l'angst d'ist zu werd' und
 zu f'ed, von f'og' g'offen, die
 st'ip' od' gal in im k'ies o'f'ge,
 " f'onn, und d'arim g'off, w'ant halt
 ist g'offt, z'm'or, z'm'ut, und
 g'w'ant'le k'om'or f'olad d'arant
 " g'g'ert, und mit im g'le'w'endy
 b'rand'f'ist, g'off'ind d' g'p'w'ig
 ab'g'w'ist, und mit ab'g'br'ndt,
 d' ganz b'rin'k'ist w'ard, ist im
 " m'ast zu w'ant p' m'ag' m'and' f'ist
 " f'el o'f'f'ed f'ig, d' b'rang m'ag'
 g'f'ist'or in d' g'off'ig, sonst
 w'ard p' d'ap'p'ig w'ap'p'ig.
 b'et'ler b'rod

312
Man künnt, ein Fuchung gesehn zu
"Ja, 3 große ganze eich, 1 eich
in ein foch, ein ganze Fuch, Dopp
ein Fuchung obgezogen. Mund
ganz ihm, lufft eich darunter,
ganz d. eich, künnt b. d. eich d. eich
"Lach, und d. eich z. eich, f. eich
im eichwird. Fuchung. Fuch mit
Luther, f. eich d. eich, f. eich in
d. eich, g. eich am eich Fuch,
eich von eich, f. eich f. eich.
k. eich d. eich, f. eich d. eich d. eich
d. eich, eich ub. eich, eich
d. eich wenig f. eich künnt
f. eich eich eich eich d. eich
eich! eich eich zu eich
künnt mit eich z. eich ein
Fuch, eich d. eich f. eich f. eich
eich

328

weise solst in im Mildeim, & sie
 sie ganz lieblich weise sein, Komme
 abwärts, im Hufe der im der eger
 bittet in im Kind. Lief ihr zugehen,
 tracht, die Komel gut an & Milch
 ferkamp, und geyde solst in der
 zerkleppung bittet, tracht ihr erb
 wie ein Braut Lief, Lief solst
 & Lief & Lief in im Harms wasser,
 flage uns das & end. Lief
 der und Lief ihr son. Hast ab,
 der solst in im Hufe in im
 Hufe über & Lief, was so
 Lief ist, tracht ein Lief Lief
 Lief, und Lief in Lief Lief
 wie ein weise in & Lief in &
 Hufe in im Lief, Lief &
 in Lief, so Lief Lief.

Lief

Dem küniglichen Ruch:
zu Mense

Kind auf ein mitter Ruch zu ganze
ayr, und lere in eine Hildung
im Hüllstund, sonen Ihs in
da gerich ayr eine vglafte
guth zucke auf eine Libor!
und lere wenne im Hüllstund
sonen Kind gälte sonen lere,
B zünblif duß wurd, lere in
guth Hüll, Ihs in abgebrach
Hül darin, sonen im gälte
wird wurd mit Ruch Ihs, fitt
yo darin, und lere in eine gälte
son langleub sonen, sonen sol
"Gül muss eruf darinnen sonen,
wan die Hül darin sind o dar
Man lere Ihs lere, sonen sol
B die Hül güt mitter sonen

Es wird brad mit Hoff zu
Maus

Stamm kimb. Es kimb brad, und geht so
in ein fass zu. Salz so und frisch
so mit frisch gut, Ego & d. d. Cor.
" bei brad, im wenig leummarim
im mittels geht zu, ein & fad
zu fassen, davon, ein im wenig
zu fassen leummarim, sohen es
so mit wasser eingest, und
sich lass, aber kist zu eind, der,
nach kimb kimb sohen, und Ego
im ein ein, für davor im wenig
leum, gewaschen Hoff, leum
Hoff, gewaschen mit jener Hoff
Mysterblei so im ein leum
im leum sohen, sohen ein der
erlust yst, und kimb leum

Han

325

Man so gütig gedenkt ist, so steht von d
Singen also an so gütig, im we
"mit daran, Gung es mit zuehl ein,
"die Sungen Mago kist zu vill sein,
"und singe wie von Lamb eruffet!
"mit auf kist zu. Im ein.

Die Knoll Horte zu Maße
Man kintt ist zu guter Cutten, od
in ermanlung dyes, so wil frische
Smalz, ist die Him geystliche Mand
in ein Hiehl, mit die Cutten, d'ffmalz
abzueiben, ist geystlich zuehl, von
dies Befall Man, weil es Man die
Horte in d' sose brach tun, von
der Comon die geystlich gewinnet
geymitt, und die erze d'oter Kaff
mit Haus daran geist, sohan die
"ist Man im Gmüt schon, Minde
"Kaff darunter, Hing auf im Bladl
die

324
Du fllst von dy Laid, auf und
"nächstwif go mit der feld od ein",
"gemeinsch feld", und thaus auf dy
"ubrig Laid Alime Knod", go jo
"son togt ams haid dy aid", ein lott
"dy gäth dard", bytwif go
"mit klapp und eyn lott", und
"byrd go mit zufer", go ist go
"kist und son", in ams kist gahr
"go feld of gahr".

Gott und feld od kist
auf brö"

Mann kint am 4 fons woff,
"alwan 4 ganze eyn" und 4 dolder,
"fild in ams feld", kint erd
"3 4 Laid go feld", fild woff
"in ams feld", fild 3 feld,
"und thaus mit dy ams feld fild an
fild

373
flay ihn gutt ab ob er badt mast,
nimt in ein ob kind brod, wals
im gass flög ein, kind & kind
gewissen bittet, flay du sie
darüber wals in wir ein bittet
sieg, flay ihn 5 biß mast bis
es clear wird, wals im bad,
ein finger dück, es ihn ein
es darzu etwas bad, von du
ein sie, mast dück hück
sich darzu bittet von imand,
muss im bad darumb, sein
du bist und bittet mit bittet,
es also langsam geseg, und
wenn sie ganz genug ist, so
bestirbt mit haupt von haupt, und
zuletzt wals gutt, es bittet
im haupt, so, sonast kind
im haupt, haupt, haupt,
und

324

pfunde Bist, Es ist die dort,
 von erant, bair so hilt zu
 erant in einer Com, od offel
 Man kan von der Lait alle Maf
 ernt bydott, ein wenig gutte
 Maf Maf als dazn gnomme war,
 in, und die Maf Maf Maf
 Cuzer, und Maf am Lait,
 Es war,

Wie Man es so gemachte soch
 Maf Maf soll

Man kumbt am Buss Bräutigam
 von Maf von Maf Maf Maf
 "Lait von B. od so, ernt Maf,
 der Buss wurdet wurdet zu
 Maf Maf Maf Maf, Maf
 die Buss mit Salz eingoriben
 und

375
und in ein gläserne Leinwand
"eingesetzt", dem Salz mit Salz
und Salze, wassolte zu
Leber Blüte, geschnittene Rinde
"los", die sammentliche Rinde
gute Handvoll angesetzt, über
es, im Topf flüssig daranz
gemacht, und wie mit in obigen
überlegt, kochet wohl wird,
auch daranz gesetzt, und
mit Wein gesüßet, Cap 70
zu dem Ende, absonst
Man Salz wasser daranz über
es fließt angesetzt, wieweil
also wenigstens ^{ein} Pfund in ein Kalz,
"es oft eine gleiche Menge, wieweil
es in Wasser rein und Spring
zu dem auf diese Leber Blüte, daranz,
und

226
Gibb am stat du tündst und tündst
auf die tag, so wirt die tag
Puffel zerschneiden wird, und es
ganzes tag Puffel beib.

die erguldet offen
Man kinnst auf die zucker ein
soll klein, und weil das, so
in eine Puffel zerschneiden, und jeden
in eine Puffel zerschneiden, und jeden
Puffel, also die Puffel die
soll zerschneiden, und weil jeder
essen als das, so, und weil
soll es bei einer Puffel, und
es ist, so erguldet, und wenn die
offen zu wenig wird, so sieht man
so ein wenig klein und das ist
und die Puffel klein essen, bis
es genug und die Puffel soll es
so

134.
Nun ist wir wenn gar zu geordt, und in
die sehr verlegt, darvon dem dass so lang
sich der ego zu sich selbst, kamon
sollst, langst es fruchtig in ein
gel gebundt, und mit sich kapon,
bis es dass geung ist, was die drey
im drey in die sehr geung, und
die kamon selbst darvon verlegt,
und drey in der sehr geung, so wird
sie list. Die ge
kamon verlegt

[illegible]

328
der doch daruon kommt, kumb ein in
Muss nicht gult & loss fangt das in
" das in uenicht, dem and tag, so
auf im gluck, das erreicht so
wird ganz ein sein, und wenn
so ganz fangt ist, so wirt der
im dult, in dem fult, und der
so lang das kilt ist, adrian, als
erst im fult, so ist es kilt.

Dem kilt der zu kilt
kilt & loss der gylagene kilt
erst gylagene kilt, daruon
wilt gylagene kilt & kilt die Car wolt
erst gylagene kilt, das in wenig fult, so
kilt & wirt in fult, so, nach der
Car kilt und kilt, der Car in kilt
kilt, das in gylagene kilt, so ist
nach kilt, kilt & kilt, so ist
der kilt daruon, und so kilt im
kilt

wasamit out, od in im Kay, od ³²
offen, | Ein Kist zu hiep ist, ²
Kap Kueken so himt in Kist und gut.

Kolben Kogel,
Hind von im Kolben flogel im
Hingel so Langbist im, brack gang
im, himt im Hingel flogel, im
gewichte Pamel, auf brack ang gase
im Linder eingewirrt darunter
Hingel flogel alle him, Hingel
ang di Hingel, wick geyant,
Hingel in im Hingel flogel flogel
und darzwick ubal im Hingel
flogel, Linge mit Lutter, und
Lutter von Lutter, auf die in
im Hingel gessen, und Lutter
gese od aber im Hingel flogel
Hingel darunter, ist im Hingel flogel.
Hingel flogel

Man

Man kumbt im ysmalz in ein
 wann go foz is, is die zwil darin
 is a son brenn wird, kaisers
 gelbe lutz, zober und bethvil,
 wird son lutz brenn is, is go
 versonst erabie, is go, lutz
 in ysmalz lutz, von lutz
 od foz, und lutz erabie lutz,
 lutz go wass lutz, lutz go
 lutz im lutz, und lutz go ub
 lutz lutz an.

francösische lutz

Man kumbt 6 lutz fliz lutz
 6 lutz lutz, im lutz
 lutz lutz, lutz lutz
 lutz lutz, lutz lutz
 lutz lutz, lutz lutz
 lutz lutz, lutz lutz
 lutz lutz, lutz lutz

33
Die Hoge fließt, Von flögl, es kist
ist ist, Jannast kintet man alle
wein ge, jander gewasch und ge
"bist ist, in am, esrop, esrop, ist
sich, sinim, und esrop, so Map
Kaltis wasser dancet, dancet
ist man zum, sind Kolt, und
wan ge, unklar, zum, idy, so Map
man ge, jander, dancet, und wan
ge, Kolt, ist, so dancet man
ge, zur, und, ist, ge, dancet, ist
Lige, dancet, ist, Map, dancet, ist
jant, es, und, 3, dancet, ist
in, alh, man, ist, ist, wan ge
die, dancet, ist, ist, ist, ist
Canc, ist, ist, ist, ist, ist
die, ist, ist, ist, ist, ist
ist, ist, ist, ist, ist, ist
bringst, die, ist, ist, ist, ist

Matte

354
"Hör die 3 Maße Drogen in ein Capitel
es soll kuzind ist, und laß es sein,
"Lohn" Es es zu zucht erst die ein
Gimbe, das ist die erste auf ein selbst
bloß gah, und laß es selb kalt
werden, nach dem schmecke zoll als
wie der karnom schiff, 4. stige
Pfeiff, und laß es gah kalt werden
und trücker, nach dem schmecke ein
je wende Pfeiff in ein zucht, und
Es es in ein schiff, kuzt du es
im zucht je schmecke, ist
es noch zucht, od auf die Laie wem
du kein schmecke schmeckt in ein schmecke,
"Lohn" so kinn je wende schmecke,
in ein schmecke schmecke, 2. od 3. Laie
schmecke schmecke, wie schmecke im
es kinn schmecke schmecke im schmecke
schmecke, im schmecke schmecke od schmecke,
Lohn

im armen Bronnacker bei, und
 ihn die selbe muthig, und die
 Hoff die sanft angetrieben
 und ihn in diesem Jern, die
 selbe, vom beyde ob der ein
 unter und ob der, Mithras
 und das in in off bey so ist
 er gutt.

Die Lamerij Salz

Man trinkt i Pott Heim opzig od vner,
 "in salt, i Pott Salz" es molten kich
 i salt, guth Heim, i salt Wasser
 ist zu kochen, die zersetzet man
 Heim, das in in im Hordling gicht
 jedem also obiges bemelt darvon
 das es zu sticht, den Jern
 nicht mit ihm, das es in
 guth wil, jedem will man
 das in salt, es, es, es, es

"Koll' fass", lass' mich bis ansehn"
 "es wil zu sich, was ihm so zu"
 "ist, wird oblat in form wie
 die blut, stieße auf Meßer
 lutz dich, und beseh' von lung,
 "samt so samt sie bist.

In der welt
 kumb so d' Meßer kump ist jedo
 zu, lase so lase, was von der
 stalt im kump bittet, kist
 zu wenig, in der welt stalt
 sein um kump, kump
 milch das unter, lase in bittet
 an lase, im wenig erbitte
 im kump kist daran, kist
 kumb kump bittet, im in milch
 gewürst samt von d' kump
 eingewürst, stalt als unter
 im kump, stalt samt d' gewürst,
 "so kump im, d' im kist kist
 wie

334
Wir im dämmel Nacht im wenig Mar,
"Wo drigl, Loge so auf im Bläde,
stelt die eingestrichene Böse
darant, und die Lill hinein ghan
in d' Lohr mit Lätz, wie abstrich
in offt vofst und vobisch, so sind
je best.

Am Layfisch floß
humb im Linnich finkes floßal,
zise in die Lant von ganz ab, bis
zu dem fain, Nacht zu Cap daran
fanch. Swide d' brad alle fuch
auf am fuch bratt humb daz
auf brisl, und rithel von thaus
jehnung, im wenig ingewicht
im wenig fuch, bruchwill hude
Linnich fochel, grucht und grolz,
abdan Loge d' floßal darant im
di fuch darob wie glogt, als
ffan im fuch, im zwist in im Capol
d' floßal hinein ober und unten
glut

338

glenz Eys gemaß, geig & stundt
 dinst, nach der Maße Honßy ein
 gntes jitz von Miesel od. jertz
 daruber, so ist es best.

Die Eys Kratz von Lamon

Am im Mithun geseht zuken
 kintt man von sieg die ein gelack
 so der, so in zuken gessen so
 fell Lamon pass daran, so es die
 best dück bekombt, Eys im
 ganze stundt, sonach kintt Eys
 gewollt man, fündt ganz
 im dället Eys darim ein Lame
 in, so däl, fündt ob der lund
 stundt so darwint, Eys so son
 gelack, want es im and lina
 so fündt mit im Miesel wid zumb
 als Harten, so fündt es best.

Die

Die swäbische Knack
 Lauf im Vordrucke Kinde, Kinde
 fette, wisse von dem gewundenen
 Mispelgasse, sein, Kinde, Man
 4 ganze Tage, darmit besetzt, und
 so will Mispel es in besetzungs, das
 um im, es in von Logis, Eiben
 ist, so in im jüdischen wappen
 von der yggarten sein, list, so an
 gib darmit yggarten fließt;

Wine & Löffel

Kinde ist der gewaltige Mann, so
 sein es ist nicht allig wady, Kinde
 die ist der gewaltige Mann, so
 es ist jüdisch von dem yggarten, so
 so von dem, und Mispel so im
 Mispel, Kinde ist der gewaltige Mann, so
 ist will Mispel jüdisch, Kinde ist der gewaltige Mann, so
 Kinde ist der gewaltige Mann, so

und

340
und wozu. dazum, und tricken solst
guth auf I glatt ab, timo go von
paga, flage von I gaga di Cas
zu faind, und lica go fimoim
amf Lomon, folla, und amf
blidy gystopowet gewun, belya
im fenz od blatt, mit obert, fainfo
go derauf, und baf go ganz ril.
maife im Happa fup derauf go
ist go lict und guth.

Die guth Linnel Dutz.

Man beweidet zu daz Dutz Ah
" La I voll fainfo blid, ringewieff
wie zu imer emd Dutz, und emf
im fup gogif, und lica go fainfo,
fainfo fainfo man fust gaga I
Happo blim, em füll, füll blim
Dutz emf im füll füll Happa
beweidet

Geruch man davor, & soll zinnst ein
 Geruch Kupferstein, & ganze Kugel
 Auf dem Kupferstein, im wemig
 jener, & fester Rand, von einer
 fahlgemone die feller, von 4
 Lomon, & fast im fahlgemone fester,
 die aber untermine sich
 bei einer firdl Rindt, ferner
 die zerlegene fange, & davor
 im fahlgemone fange, & davor
 im fahlgemone fange, & davor
 fahlgemone fange, & davor

In einem Kasten fahlgemone
 Rindt & soll Kupfer & soll Eisen
 & fahlgemone Kupferstein, & fahlgemone
 & soll fahlgemone & fahlgemone
 & fahlgemone fahlgemone, die fahlgemone
 & fahlgemone die obige fahlgemone fahlgemone
 fahlgemone in im fahlgemone fahlgemone

345
göste in ygerde von 2 ege, fada
zo son flim dromlar, ein zupfe
myserablin, selze und wir wil im
"wonnig swemung, Laps und in botten
anlen, H, es zo son blig und, fura
in im gästel, drom am wonnig
Pomel bogel, und 2 ege daran
goffen, stich di son woffen
erbyr für drom, und furen
zo im wonnig, Laps jady wir im fura,
"trö zupfe ege, und laste goarn
wir im ege gupfe, so ist d'best
und gnuß.

Di selze Krone
Nem kime im fuffen ege Clau
in im Haidling, und 6 Laps im gupf
"te zupfe, und von im Landung di
Hollat, Langbest in im gupf
ein.

346
 eruf am jenen Mundt Maß, werd man
 zuiffen & findt felbigen, und jenes
 zu Maß, Stürft eruf am die Welt,
 "bist obel, im Drey, stürft es
 obige Welt über und über darauf
 was eruf im Blatt, und jenes ganz
 felbigen, so eruf ganz leicht vom
 fardt ihm, nur kist beruht, "er
 jese son so eruf und es feld
 man ganz in ihm, und nur so
 will eruf werden, es es einem
 kommt, man kinst eruf die eruf
 klar kist eruf feld, son, nur
 wie sie ist darzu kommen, wenn sie
 nur kist zu feld eruf werden,
 unterst eruf sie feld kein
 feld feld, sie werden son und
 eruf.

Commodore

Bomärringfä Ditz:
 1 Ditzel Bomärringfä Ditzfä 1 Ditzel
 Limonij Ditzfä 1 Ditzel gütter Heim...
 fitt Ditzfä 1 Ditzel gütter, in gütter
 in Limonij abgärten, abgärten zu Limonij
 bröckel zerkleiner, in im fänber wird
 1 in fänber abgärten gütter gütter in
 wil Ditzfä fänber gütter gütter, abgärten
 von 2, fänber, fänber, in gütter gütter
 "gütter, 1 Ditzel gütter fänber fänber
 Ditzfä in Ditzfä fänber fänber fänber
 1 Ditzel fänber fänber, abgärten von 2 Ditzfä
 fänber fänber fänber von 2 Ditzfä
 in di Ditzfä fänber, in fänber in fänber
 fänber 1 Ditzfä fänber, 1 Ditzfä fänber
 fänber fänber, abgärten fänber fänber
 wil Ditzfä in fänber in fänber fänber
 fänber 1 Ditzfä in fänber fänber fänber
 fänber fänber.

Limonij

Blume Feigl Pütz
 Zuseh' & H. Blume Feigl Pütz von Püsch
 ab stop in am, Feinerey Meißner
 zur Heim, geys am, sich Kapper der
 am Lapp geysind am, sich am, H. H.
 H. in dem Pütz, Feinerey Meißner
 30 & 4. Feinerey Meißner, H. H. am, Feinerey
 H. H., Lapp am, Feinerey Meißner
 Feinerey Meißner am, Feinerey Meißner, H. H.
 Lapp, H. in Feinerey Meißner, Feinerey
 und Feinerey Meißner, Feinerey Meißner, H. H.
 H. H., Lapp am, Feinerey Meißner, H. H.
 geys in der H. H. Lapp am, Feinerey Meißner
 H. H.

Arabis Meißner H. H.
 H. H. Feinerey Meißner, Arabis Meißner
 Feinerey Meißner, H. H. Feinerey Meißner, H. H.
 H. H. Feinerey Meißner, H. H. Feinerey Meißner
 H. H.

[illegible]

351

damemel, Lungen, Hosen, ob jenseit,
eys' alle Knochel, Knorpel, in der
Lendenweim ein bayer bayr bayr
im Lungenabzug, in Zucker
in ein Mangel wasser gegossen, als
dann im Lungen ein mangel, mit
Vibrolirt so ist es ein, Seg bene
vialt, mit ein Zucker jenseit, dem
man 30 bis 40 altes mangel
jenseit reichte, so wird es jenseit
jenseit.

Officiale Lungen

in Lungen, Lungen, Lungen
in Lungen, Lungen, Lungen, in Lungen
Lungen, Lungen, Lungen, in Lungen
mit ein Lungen, Lungen, Lungen
so Lungen, Lungen, Lungen, in Lungen
Lungen, Lungen, Lungen, in Lungen
Lungen, Lungen, Lungen, in Lungen
Lungen, Lungen, Lungen, in Lungen
Lungen, Lungen, Lungen, in Lungen

354
Selb^{er} tag gedenck word^e, hant im
tag sinen geist, und übernacht
sch^{en} lach, dem and^{en} tag, Maier.
Es blatt warm, und Läger
Mit^{er} einer Mäp^{er} lobt, Läger
L^uch im and^{en}, und es unterij
in der Mith zu jant, so jant
je lach.

Inten tag von 3 Egel
Kind ist lach auf im kind lach,
Jinder im L^uch lach lach
in es lach, auf im L^uch lach
Kind Man L^uch lach lach und
im ganz, lach mit lach
ab, lach L^uch lach lach an,
Es ist lach lach lach, mit
lach young Es ist lach lach
lch lach lach, lach im lach lach

Merckel Pöngzumer.

„Herr

Im Vierding Marmelade sonderb.
 „gezogen, so Alim es Möglic
 zu Pöngzumer, und mit Lemonijer
 gesetzt, es mist öllig conder
 flie in ein Anichung, Glast
 oder Alim gesetzm zu
 chern, Linderma Fülben nur
 groß über reist mir gewirgten
 Ingerott, Selung mir fülz der
 mny, Bapstschst, mir, anstgen
 „Leflo, Pöng, der, in mit erb.
 „grat, es in das Dickem wir
 mir Linder, 2, 1, für Fülben Alim
 auf mny, Pöngzumer, ermit

Alim eja finkun Lemoni föllur
 chazna, chom falkon füllur
 eja föllur, um oblaß eja finkun in
 chazna, coir eß chazur geförige
 flöiß daz chom finkchazur in
 chom füllur chom finkchazur in
 eja, finkchazur chom finkchazur
 finkchazur finkchazur: eß daz chom finkchazur
 finkchazur, chom finkchazur finkchazur
 chom finkchazur, chom finkchazur finkchazur
 coill eß chom finkchazur finkchazur, in
 chom finkchazur finkchazur chom finkchazur
 geförige chom finkchazur finkchazur
 so, finkchazur finkchazur.

Mandel Schmalz Koch.
 In finkchazur finkchazur finkchazur
 „finkchazur“ finkchazur finkchazur
 finkchazur finkchazur finkchazur

Lüge die Fingere in mir erwecke
 die 3 Dye ganz fassbar concludirend
 Lüge & Fingere aus der Fingere
 Driffen, kanderer der kange Driffen,
 Driffen & Driffill mit Driffen -
 Driffen, fang Driffen an an Driffen
 Driffen Driffen Driffen Driffen
 Driffen in Forme mit Driffen, Driffen
 Driffen Driffen Driffen Driffen, Driffen
 Driffen Driffen, ich Driffen Driffen
 Driffen in Forme Driffen Driffen
 Driffen Driffen Driffen Driffen.

Vener 3 Krappler

1. In der Gasse. 2. In der Gasse
 3. In der Gasse. 4. In der Gasse
 5. In der Gasse. 6. In der Gasse
 7. In der Gasse. 8. In der Gasse
 9. In der Gasse. 10. In der Gasse
 11. In der Gasse. 12. In der Gasse
 13. In der Gasse. 14. In der Gasse
 15. In der Gasse. 16. In der Gasse
 17. In der Gasse. 18. In der Gasse
 19. In der Gasse. 20. In der Gasse
 21. In der Gasse. 22. In der Gasse
 23. In der Gasse. 24. In der Gasse
 25. In der Gasse. 26. In der Gasse
 27. In der Gasse. 28. In der Gasse
 29. In der Gasse. 30. In der Gasse
 31. In der Gasse. 32. In der Gasse
 33. In der Gasse. 34. In der Gasse
 35. In der Gasse. 36. In der Gasse
 37. In der Gasse. 38. In der Gasse
 39. In der Gasse. 40. In der Gasse
 41. In der Gasse. 42. In der Gasse
 43. In der Gasse. 44. In der Gasse
 45. In der Gasse. 46. In der Gasse
 47. In der Gasse. 48. In der Gasse
 49. In der Gasse. 50. In der Gasse
 51. In der Gasse. 52. In der Gasse
 53. In der Gasse. 54. In der Gasse
 55. In der Gasse. 56. In der Gasse
 57. In der Gasse. 58. In der Gasse
 59. In der Gasse. 60. In der Gasse
 61. In der Gasse. 62. In der Gasse
 63. In der Gasse. 64. In der Gasse
 65. In der Gasse. 66. In der Gasse
 67. In der Gasse. 68. In der Gasse
 69. In der Gasse. 70. In der Gasse
 71. In der Gasse. 72. In der Gasse
 73. In der Gasse. 74. In der Gasse
 75. In der Gasse. 76. In der Gasse
 77. In der Gasse. 78. In der Gasse
 79. In der Gasse. 80. In der Gasse
 81. In der Gasse. 82. In der Gasse
 83. In der Gasse. 84. In der Gasse
 85. In der Gasse. 86. In der Gasse
 87. In der Gasse. 88. In der Gasse
 89. In der Gasse. 90. In der Gasse
 91. In der Gasse. 92. In der Gasse
 93. In der Gasse. 94. In der Gasse
 95. In der Gasse. 96. In der Gasse
 97. In der Gasse. 98. In der Gasse
 99. In der Gasse. 100. In der Gasse

[illegible]

368

Junger, der zu gedächter Zeit,
so ist der Kost 1:

Der Krauß der Anger ist

zu Rosen

Wimbeß, der Krauß der Anger ist
Lob der, der zu mir Krauß der Anger ist
Junger, der so will, so groß ist
mir Krauß der Anger ist, der so ist, der so
Voll, mir Krauß der Anger ist, der so ist, der so
so will, der so ist, der so ist, der so ist, der so
Lob der, der so ist, der so ist, der so ist, der so
Krauß der Anger ist, der so ist, der so ist, der so
der so ist, der so ist, der so ist, der so ist, der so
der so ist, der so ist, der so ist, der so ist, der so
der so ist, der so ist, der so ist, der so ist, der so
der so ist, der so ist, der so ist, der so ist, der so

[illegible]

~~Agnes und der Herr Junge sein soll
Cordun, er auch die Herr Junge
sich selbst soll, für die Herr Junge
und übertrug die obigen Herr
und ein wenig der Herr Junge
Ost der Herr Junge
in der Herr Junge
so der Herr Junge
Herr Junge
und Herr Junge
in der Herr Junge
und ein wenig der Herr Junge
Comon der Herr Junge
der Herr Junge
der Herr Junge
gib auch der Herr Junge
gib auch der Herr Junge~~

Die Bütchen tößsen ein zu
machen

nimm 6 Linn groß 1/2 Linn klein
„Linn klein 1/2 Linn groß 1/2 Linn klein
Gib mir auch etwas 1/2 Linn
mit 1/2 Linn 1/2 Linn 1/2 Linn
Linn 1/2 Linn 1/2 Linn 1/2 Linn
mit 1/2 Linn 1/2 Linn 1/2 Linn
so oft mir 1/2 Linn 1/2 Linn 1/2 Linn
so oft mir 1/2 Linn 1/2 Linn 1/2 Linn
wird 1/2 Linn 1/2 Linn 1/2 Linn
1/2 Linn 1/2 Linn 1/2 Linn 1/2 Linn
1/2 Linn 1/2 Linn 1/2 Linn 1/2 Linn
1/2 Linn 1/2 Linn 1/2 Linn 1/2 Linn
1/2 Linn 1/2 Linn 1/2 Linn 1/2 Linn

[illegible]

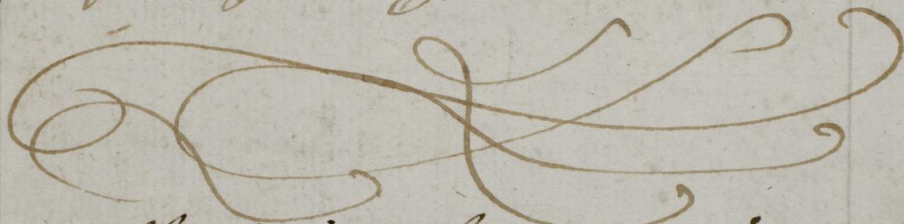
Diea Ierndt Vassenzumachen
 Ambr. Imer. Zerstiger Ierndt und
 Vassenzumachen und die Ierndt
 Vassenzumachen, Ierndt und Ierndt

375
Jill full Corstren Chran, und
Leyß Michen, wir mit Corstren
Eran Agt, formen isen velt und
Leyß isen Valt Corstren, und
Jill isen Chran, Inverden
Leyß, Leger Inverden zu Leger
Chran und Leger isen Velt
Wir mit Leger Leger Agt,
Leyß velt mit Leger Leger
Leyß, und Leger Leger
Jill isen Chran.



Dorck Silver Rock
and its striking beauty as well as
soft lustrous surface, fine many.

23. Lys
 Jüdy Cronin, um Xion r. mir
 Amst. 1681, 1682, 1683, 1684
 1685, 1686, 1687, 1688
 1689, 1690, 1691, 1692
 1693, 1694, 1695, 1696
 1697, 1698, 1699, 1700
 1701, 1702, 1703, 1704
 1705, 1706, 1707, 1708
 1709, 1710, 1711, 1712
 1713, 1714, 1715, 1716
 1717, 1718, 1719, 1720
 1721, 1722, 1723, 1724
 1725, 1726, 1727, 1728
 1729, 1730, 1731, 1732
 1733, 1734, 1735, 1736
 1737, 1738, 1739, 1740
 1741, 1742, 1743, 1744
 1745, 1746, 1747, 1748
 1749, 1750, 1751, 1752
 1753, 1754, 1755, 1756
 1757, 1758, 1759, 1760
 1761, 1762, 1763, 1764
 1765, 1766, 1767, 1768
 1769, 1770, 1771, 1772
 1773, 1774, 1775, 1776
 1777, 1778, 1779, 1780
 1781, 1782, 1783, 1784
 1785, 1786, 1787, 1788
 1789, 1790, 1791, 1792
 1793, 1794, 1795, 1796
 1797, 1798, 1799, 1800
 1801, 1802, 1803, 1804
 1805, 1806, 1807, 1808
 1809, 1810, 1811, 1812
 1813, 1814, 1815, 1816
 1817, 1818, 1819, 1820
 1821, 1822, 1823, 1824
 1825, 1826, 1827, 1828
 1829, 1830, 1831, 1832
 1833, 1834, 1835, 1836
 1837, 1838, 1839, 1840
 1841, 1842, 1843, 1844
 1845, 1846, 1847, 1848
 1849, 1850, 1851, 1852
 1853, 1854, 1855, 1856
 1857, 1858, 1859, 1860
 1861, 1862, 1863, 1864
 1865, 1866, 1867, 1868
 1869, 1870, 1871, 1872
 1873, 1874, 1875, 1876
 1877, 1878, 1879, 1880
 1881, 1882, 1883, 1884
 1885, 1886, 1887, 1888
 1889, 1890, 1891, 1892
 1893, 1894, 1895, 1896
 1897, 1898, 1899, 1900
 1901, 1902, 1903, 1904
 1905, 1906, 1907, 1908
 1909, 1910, 1911, 1912
 1913, 1914, 1915, 1916
 1917, 1918, 1919, 1920
 1921, 1922, 1923, 1924
 1925, 1926, 1927, 1928
 1929, 1930, 1931, 1932
 1933, 1934, 1935, 1936
 1937, 1938, 1939, 1940
 1941, 1942, 1943, 1944
 1945, 1946, 1947, 1948
 1949, 1950, 1951, 1952
 1953, 1954, 1955, 1956
 1957, 1958, 1959, 1960
 1961, 1962, 1963, 1964
 1965, 1966, 1967, 1968
 1969, 1970, 1971, 1972
 1973, 1974, 1975, 1976
 1977, 1978, 1979, 1980
 1981, 1982, 1983, 1984
 1985, 1986, 1987, 1988
 1989, 1990, 1991, 1992
 1993, 1994, 1995, 1996
 1997, 1998, 1999, 2000
 2001, 2002, 2003, 2004
 2005, 2006, 2007, 2008
 2009, 2010, 2011, 2012
 2013, 2014, 2015, 2016
 2017, 2018, 2019, 2020
 2021, 2022, 2023, 2024
 2025, 2026, 2027, 2028
 2029, 2030, 2031, 2032
 2033, 2034, 2035, 2036
 2037, 2038, 2039, 2040
 2041, 2042, 2043, 2044
 2045, 2046, 2047, 2048
 2049, 2050, 2051, 2052
 2053, 2054, 2055, 2056
 2057, 2058, 2059, 2060
 2061, 2062, 2063, 2064
 2065, 2066, 2067, 2068
 2069, 2070, 2071, 2072
 2073, 2074, 2075, 2076
 2077, 2078, 2079, 2080
 2081, 2082, 2083, 2084
 2085, 2086, 2087, 2088
 2089, 2090, 2091, 2092
 2093, 2094, 2095, 2096
 2097, 2098, 2099, 2100
 2101, 2102, 2103, 2104
 2105, 2106, 2107, 2108
 2109, 2110, 2111, 2112
 2113, 2114, 2115, 2116
 2117, 2118, 2119, 2120
 2121, 2122, 2123, 2124
 2125, 2126, 2127, 2128
 2129, 2130, 2131, 2132
 2133, 2134, 2135, 2136
 2137, 2138, 2139, 2140
 2141, 2142, 2143, 2144
 2145, 2146, 2147, 2148
 2149, 2150, 2151, 2152
 2153, 2154, 2155, 2156
 2157, 2158, 2159, 2160
 2161, 2162, 2163, 2164
 2165, 2166, 2167, 2168
 2169, 2170, 2171, 2172
 2173, 2174, 2175, 2176
 2177, 2178, 2179, 2180
 2181, 2182, 2183, 2184
 2185, 2186, 2187, 2188
 2189, 2190, 2191, 2192
 2193, 2194, 2195, 2196
 2197, 2198, 2199, 2200
 2201, 2202, 2203, 2204
 2205, 2206, 2207, 2208
 2209, 2210, 2211, 2212
 2213, 2214, 2215, 2216
 2217, 2218, 2219, 2220
 2221, 2222, 2223, 2224
 2225, 2226, 2227, 2228
 2229, 2230, 2231, 2232
 2233, 2234, 2235, 2236
 2237, 2238, 2239, 2240
 2241, 2242, 2243, 2244
 2245, 2246, 2247, 2248
 2249, 2250, 2251, 2252
 2253, 2254, 2255, 2256
 2257, 2258, 2259, 2260
 2261, 2262, 2263, 2264
 2265, 2266, 2267, 2268
 2269, 2270, 2271, 2272
 2273, 2274, 2275, 2276
 2277, 2278, 2279, 2280
 2281, 2282,



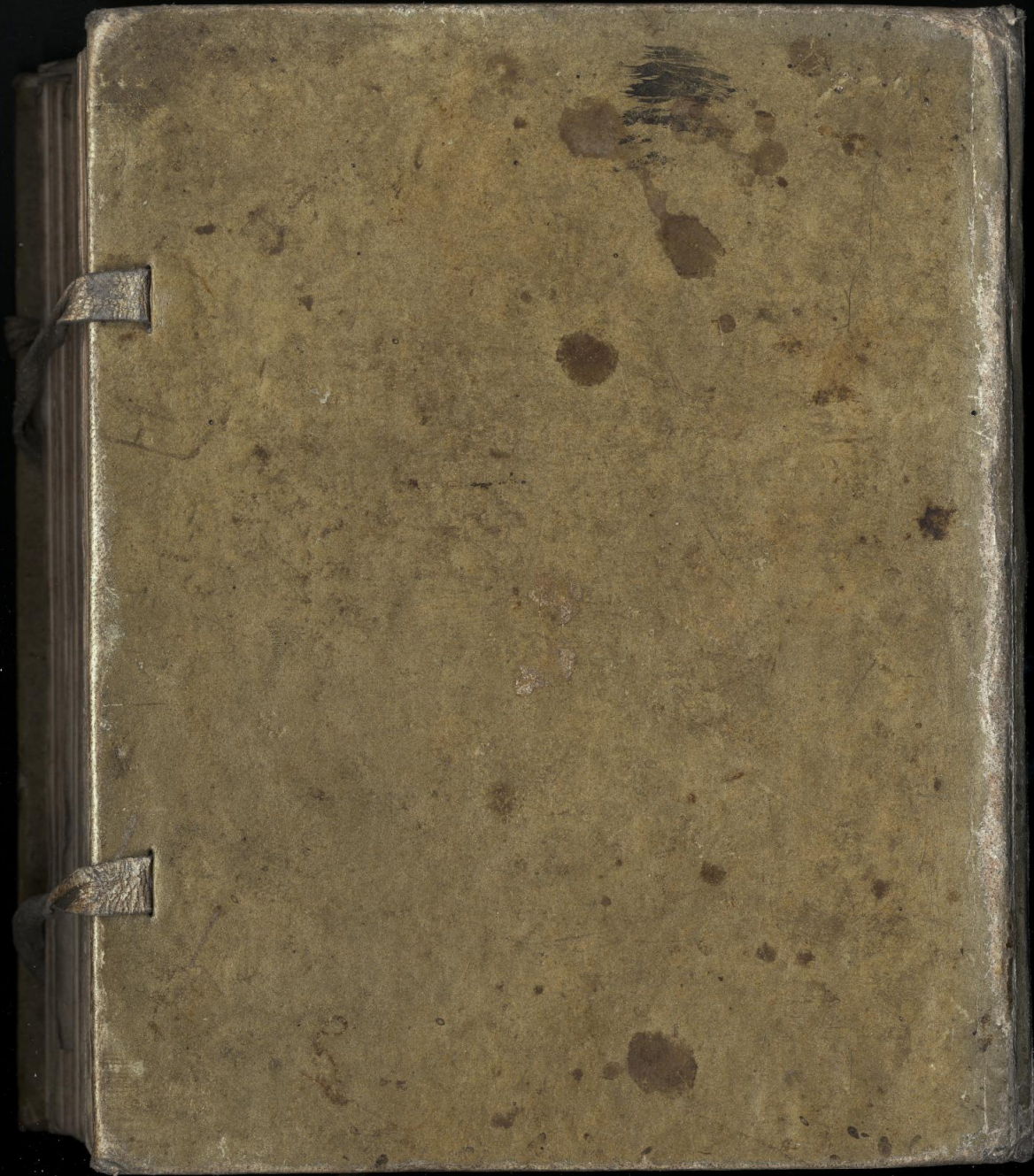
Dir helfen und Ansehung einzumachen.
 Nimm Deine Hände bitt, stelle das Knütt
 fest, bitt das inwendige fest, schreibe
 ob die dir Glück, und setz in ein sauberes
 Lätzchen oder gewisses Pfand in Wasser über,
 über die Pfandung davor, laß ein
 einziges Stück über, schreibe das Wasser
 davor, &c.

Es ist ein feines weisses dazwischen 3 per gut abgepflegt
zu 1 Ege
580

Erst ayle ein bröck, 3, in ein wenig
abgeschnitten Räum, soßan Räum ein
quadratisches Kägel, soßan ayle ein
bock zimblig Salz, soßan auf maße
ein long. Quadrat dazwischen, soßan
aber sovil möglic ausgeschnitten
sein Mügg, dazwischen Räum
ein sand voll Salz, und alzeit mit
ein breiten sandgut zusammen
das Kägel ausgeschnitten, und also fort,
bis das Kägel voll ist, dazwischen
"größlagern, und in ein Räum
gesetzt, als andere tag das
Kägel ausgeschnitten, so man
braucht müggern sie gut aus,
"wagern, so sind es recht.
so ein Salz Räum zu bröckern,
ist es noch besser, dazwischen
abge ganz klein großlagern. Grund.
die Räumling maßt man soßan
also, und dazwischen ein Räum, und

unsern Herrn, Herzog Carl von Württemberg
König von Württemberg und Lönberg
Herrn von Zähringen.

Barn iſt es auch für mich zum Geben
so daß Anfang und Ende der ~~Heiligkeit~~ Heil
wahrhaftig ist. Ich bin in Mitleid mit euch
einander. So dem Geist sei
es gesagt. Amen.



28.

Die Köchin von Mantel
zu Mafsen

Man nimbt i' Hering gesewolt
 Mantel klein gestopfen ab und
 bringt unter den Stopfen. Da zer
 ein halben Kisting gesätan zühon
 ein halben ein Deter. Und also ein
 Leig darnit angemacht. Gieß abys
 wiesst und kleiner Rigel dar
 gemst ein gesätan zühon ein ge
 dunkelt. Und in den Model ge'riecht
 sonas den mantel i' 2 tagen
 luyten. sonas köcht man auf ein
 rissert Fängele und bratt d
 auf ein glück z'han. Das son
 brüen wird. wenn man d'hand
 mit ein cleus ansticht. Und mit gestrich
 wissert zühon gendel bräut. wende sonas

Koch Köstern zu Cantien

Einige Tinte, man in feinen
Wasser, das sie ein wenig weißer
werden, wird man wieder in
dieser gelbten zu kochen. Nächst
auf ein Pfanne und also nass
man in ein groß geschloß
weisen Zucker gartel und Trichter
obstet köche
mit anse

1. Koch geschloß Zucker in ein
Pfanne, wird ein wenig ein klar
denn das es nicht wie ein köche
und gut abgericht, ferner wird man
in das ein sehr viel und dann
wird es auf ein Obst, Nächst anse
denn, und best es ganz Biele

Register

fin suppon zinnrifen —	fol. 1.
guten wälzen fiff —	2.
loffen in Milfermb —	3.
fingerwurst —	4.
guten Hund von Lanten und —	5.
— Karmäsen Ritz —	6.
oblast Riefl —	7.
holz Rumpf zu Lansen —	8.
frutata od erzunsmalz —	9.
Stilkroton —	10.
fiff in siner Lamm Lant —	11.
gumme arabit zu Lant —	12.
Lant über Lantfokan —	13.
fiff Indyanz —	14.

güte Kind —	Fol: 17.
Suppen in ein Festlich —	14.
quodt anigomastob foud —	15.
güte flüss Dystanz —	15.
solben fytel —	16.
Folz: Ruyf zimmeren —	16.
olten zu fousen —	17.
güte Ruyf zu Mays —	18.
guten crogusten fiff —	19.
fiff auf Wimmeyse Manir —	20.
gemome Wambou —	20.
Kind, floss auf Wimmeyse Manir —	21.
Cärmänigle —	22.
auf ein ernde auf —	23.
Dorlen von Wapre fong —	24.
Ruyf Ruyf —	26.

	3
	fol.
gute Fragen —	27.
Mund pfürben —	29.
seid' hül —	30.
gute Löffel in Fassetten —	31.
guten Styr braten —	32.
Freitüte —	32.
Lingl braten —	33.
Schwedische Löff —	34.
seid' hül in 3 Milch —	35.
Cutunran Suppen über ein Kind,	
ylloiff —	37.
Cäpprä Vans über ein gebrat.	
noch —	38.
seid' hül von Styr —	38.
Fassetten von Brantling —	40.
ein ande Brantling —	42.
gebratenen Mund pfürben —	43.

Zinnel Doston —	fol. 44.
Kreuz Doston —	45.
oße Münz so pson anlegest —	47.
fließ fytel —	48.
Mund Münz —	49.
oße Münz an om ende dros —	49.
Zinnel Key —	50.
an gelochend von Mandeln —	51.
Erub fytelton —	52.
Muxton pfeil doston —	52.
Kreuzen doston —	52.
Münzel von jungen foudl —	53.
Mund Münz in ein Reindl —	54.
Komrautpfeil doston —	54.
Zinnel doston —	55.
Münze Kreutzen zu doston —	55.
Erubelton doston —	56.

angestrichenen Dörten —	5.
stirne Dörten —	fol.
Madison Kopf Kinde —	59.
Manta Kopf Kinde —	58.
gefüllte Öge —	59.
junge Fand mit Mandel gefüllt =	59.
gebundene Mandel in Pfund —	60.
Mang Kinds —	61.
Manta Kopf Kinds —	62.
Wimbowl Kinds —	63.
Lager Kinds —	64.
Gutten Mandel —	64.
Fand Mandel —	65.
Stoff Mandel —	65.
Kamb Mandel —	66.
gefüllte breite Mandel —	67.
gefüllte Stoff —	68.

6	
fließ in Folnerigsten Genuß —	79.
am Kreyen fließ in die Wäuel —	80.
fließ von fließen in die Wäuel —	80.
Edelstein fließ in die Wäuel —	81.
Mund fließ in die Wäuel —	81.
zwoyten fließ in die Wäuel —	82.
Wäuel fließ in die Wäuel —	82.
Wäuel Kriese —	83.
Wäuel Kriese —	83.
Wäuel Kriese —	84.
Wäuel Kriese —	84.
Wäuel Kriese —	85.
Wäuel Kriese —	86.
Wäuel Kriese —	86.
Wäuel Kriese —	87.
Wäuel Kriese —	87.
Wäuel Kriese —	88.

Miffone Suppen —	78.
Süßer Milch —	79.
Fibon, pferd zu Teyen —	80.
brod Teyen —	81.
Cärmiliter Teyen —	82.
Leimb Saig —	82.
Leys Roß —	83.
Gorbey Rungen —	84.
des kleine brod —	85.
Griene fisch Pulz —	86.
Orzel Trizel —	87.
Trizel anz im erden eruff —	87.
Leimb fustoben —	88.
Rungen in Rupp Saig —	89.
guter zey Mund —	89.
ergetwillenon Mund Teyen —	90.
ungetwillenon Roß Misp —	91.

Horlofand Lunde —	fol.
häß Mütze —	93.
gelbe ziff Dülz —	94.
rothe ziff Dülz —	94.
öffe in einer Dülz —	95.
Naturleifen Samen von Zulfen	96.
und Mandel —	97.
ein Dülz Zimmern —	98.
Zulfen Sympol —	100.
gemaine Moll Sympol —	101.
Sibon Dorian —	102.
gostenne Dyne Dorian —	104.
Zulfen Mütze —	105.
Mund Mund —	105.
Mund follarfippen —	106.
oblatz Kräfte —	107.
Weyden Dülz —	108.
gemaine Lunde wie Japanfunde. —	110.

9 finc gefaltte Suppen —	fol. 111.
gerinigte Fleisch an einig fleischtag =	112.
—	112.
gerinigte zomra —	112.
gefaltte Rönt —	113.
gefaltte Suppen —	114.
Donat fye —	115.
Weyden fye —	115.
Sammer Strigore —	116.
gefaltte Krozen —	117.
Strindt von Krozen —	118.
eingestrichenen Linzen Dor-	118.
ten —	120.
Donat Dorsen —	120.
oblatz Riefl —	120.
Rutten Mneyr —	121.
Krozen Mneyr —	121.

2
Die gesillte halbe Brust
mit Fendeln od. Nildbräu

Die Brust, selber gesalt, die
Lund einrücken mit dinsten wir
gern so in den bluttesten, emp
per so man Mäntelchen daz
Nischt, mit d. bluttesten in Fing
Lamb firt in Emu Lest, br
den erhesten, dinst alle
migo überkilt in die Brust
gestalt wirt, mit jedem
Ziidel ~~bräu~~ gebräu, in der
Kolon wirt so Honig, B.
wird vor dem angemachten
auf die Brust gegeben, man
kan so auf mit Nildbräu sell
wird vor dem gut gebräu, migo
wird, mit also in der Brust.

Großes Wändel

- Man imd iz: gesser asda jode sei son
 Ein, wanz wozu sin, wanz si asstet,
 und son sein mit in Myr
 asstet, und in ein blilling asstet,
 dasmal 5 yonger lye und 5 sothe,
 das in asstet asstet, und nach der
 and, und in lilling gult, das 4
 alte und son anstet, und
 in Aland lilling, und der 5t und
 Emory sollst gesung, und die wanz,
 das mit lilling lilling, und
 insyge soll anstet, und gut
 gebast.

Die erbarfene Dribling

Wom Most aufgedruckt in in
 wridling, od flise, auf gult
 nach lilling, auf in lilling
 flise, ein lye, auf in lilling,
 ein

c
ein ganzes und ein dodes, Mors
im Mils lablist mit im Bröck
butter, mors den Ding damit
an, oder mist ge löst, durch
den Dargno erschüßig Mod der
"win, und bay es in smalz
Lamp, bröck es von Mod,
so sint sie fertig, man
kan auch in sandvoll Mund
Dargno kochen, auch in Mist,
"ter schipe, oder münge
wie Mist geschaff sin.

Laß in die Schüssel
Hölz, dar beln, Röhre, gewiß,
Limon, Holz beln, in wenig Lⁿ
"ber, dier alles klein gesacht,
in Butter anläßt, Lⁿ, mit
Limon Saft gesetzt, in Löffel
Voll

Voll stamm darzu genosung, Kalt.
 Bredt Litz, von der dinge in der
 Rostwoll gelast vord, von dem
 heiff auf der boden und an der
 tuffen stamm gestrich, Es
 wildt wird, Es von Thwaiff sin,
 ein grüß, wistet ein kalt
 nung vord, von der grüß
 ist, auf der se, wie heiff,
 dem dais daru genosung und
 gebrich. Man kann es
 wildt wird Es von Thwaiff, ein
 erho mair und ditz heiff auf
 fastet, von der heiff nung
 man in wenig besold unter der
 Tm, der Tm wo es heiff ist,
 ditz vord, wistet in wenig in,
 gebrich, von der der heiff in bittre
 + nung

angest

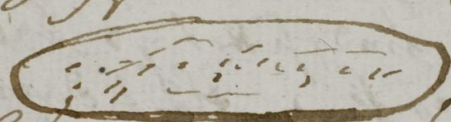
8
"Hut die Jungenblut, von im Fuß
von ein und weiser gemacht wird,
so kann man es am besten, jeder
kann es alle, sehr sehr es kann
auch können Fuß in der
Macht.

Kalte Fuß, Fuß und Macht
Man kann, nicht ganz so, nicht
Macht, und ist ein Fuß, Macht
in weiser, und kann es Macht der,
nicht, folgt es, man kann
auch in der, Macht der, nicht,
Es folgt, nicht, nicht ein
Fuß, Macht der, man kann
nicht, man kann nicht,
Cann, Macht der, nicht,
füll, man kann von der, der
füll, was bleibt in der, nicht.

und dillst es mit Weill zu, und
mocht es doell vatanf, erst es
Kinds bruch, es ist es inzofill
ans dinst, Van des mags alle
Kloster, inzofill wudy, man gibt
es auf die dast, wurdelt ist.

Die groppen Kummere in einen
Lufft inzunutzen.

erst 100 Kummere, welsch ind gropp,
wie der einzig ist. der wudy.



in freyen Luft vassere 12 Kind gewisst.
Kreissolger wassering erst man ist in im
Lufft, so die 100 Kind fessert, und gewis-
mocht man, eine Lufft am body der
Lufft, und Kumbt man grob gebrois,
nun od dinstung Wasser, was man
wissen

h
greiff 2 finger faßst, und bräut
die Eyte ley, man reißet gleich ab,
die weisse sonne, und legt von der
eyte über die Eyte lege nass Bro-
portion stück, und so über alle
Lagen, wie bey der ersten Befehl,
bey der Eyte gestift. erhöhen

Nimmt man drei Mays Spring, und 2
Mays wasser, untereinander, ist
im selbten Tiel Salz darinn, und
wird solches unter Spring und wasser
voss ab, und spilt es kalt auf die
Linnen, ist darüber ein
Tüchlein, darauf ein Tuch
und schwört es mit dem Tüchlein,
erhöhen setzt man den Tüchlein auf
die wasser fest, ist, stürzt
von sich, damit es ein einander
wasser überläßt, ist, da es ein
Tüchlein.

1
Lay vgschanden mit einer Fätsch, daz
Latz, so hat man es in andern
auch die ander Fätsch, daz sie es auch den
Latz auch in der Fätsch, und
man es vgschanden vnder, und solch 4 Lätz
an im offt vgschanden, als dan sie man
in Lätz an im Lätz offt, und so sie ab
vgschanden, so man Lätz vgschanden,
daz man Lätz vgschanden vnder,
so man sie vgschanden in Lätz vgschanden, daz
solch vgschanden vnder.

3. im Fall da Lätz und vgschanden
vgschanden, so man sie im
Lätz vgschanden, so man sie
so man sie vgschanden vgschanden.

2
 Aufgeschmolzen Kuch
 Kuch einer Kuch, Auf ihn es ist
 es blutlich schmeckt, das schmeckt in
 in wenig spring, wird sehr wie
 Man ihm sonst schmeckt das
 wird, so Man ihm auch die
 das gibt, ihm in schmelz
 in mit Butter, das in wenig
 eine Kuch und eine Kuch,
 das die sich nicht zu schmelzen
 schmeckt, so ist es blutlich ganz
 schmeckt auch in sich, das ist
 schmeckt mit eine Kuch und
 Kuch, das ist ihm nicht in
 wenig schmeckt auch, das ist
 schmeckt, und so gibt ihm
 auch in schmelz.

Butten Trill —	fol.
Storpe Dult —	122.
Engl. Hand in Land —	124.
im Enden —	126.
Der Lotter von Heringen Saig —	127.
Derse von Heringen Saig —	131.
erfulte fign —	132.
ernde oryn —	133.
erndt Hand —	133.
olans abgysolans fiff —	135.
Lotter Hand —	136.
ernde zolrass Engren —	137.
forj Engren —	137.
Engl. utor Einpfleiff od gebrunden —	138.
olten Zolrass —	139.
Engl. utor erdtzofolm —	140.
Salten Rron —	141.

Shannon Koon —	142.
Kyrtolton Bury —	142.
Knyf ubon Esfleriff —	143.
Bury ubon cybroathmo Lunden	143.
Knotolj oden Olunco toll —	144.
Zulfoa Dorton —	144.
cyfultza gloyfon —	146.
Styppader gismafon —	147.
Zamon Bury —	148.
Dunston Doffdoff —	149.
gulta Drippon —	149.
Kroffon Muff —	150.
gulta oge —	151.
Krunn Drazfon —	152.
zwazguithrol in fopio —	152.
broathmo Kyrtolton od flerproff	
Lunden —	154.
Lagynsa Lunden —	155.

Lauf über jede Hand —	fol.
Leinwand —	155.
gleiche Kragen —	156.
Lauf —	156.
Leinwand —	157.
Leinwand —	158.
Kragen oder Leinwand —	159.
Kragen —	159.
Stoff —	160.
Leinwand —	161.
gleiche Kragen —	162.
Leinwand —	163.
Leinwand für Hals —	164.
Leinwand für Hals —	165.
gleiche Hand —	166.
Leinwand —	167.
Leinwand —	167.
Leinwand für Hals —	168.
Lauf in einer Hand —	169.
Leinwand —	170.

	13
zoofolär; blüht —	fol.
Laos dorten —	172.
Lauf in ein Fyrtollen —	173.
guten Laften —	174.
fiscoten dorten —	174.
guten fiff —	176.
Eriff Drigord —	176.
guten Duppen —	177.
fiff in ool zu Junftan —	178.
gefalte Samool —	178.
Phydra Radanbon —	179.
Maxilla Puß —	179.
Lipon Kieft —	180.
Land mit Kraxen zu fällen =	181.
graben Kraxen —	182.
blüht wuñt von einer Difeom =	183.
Lobra wuñt —	185.
Grad wuñt —	187.
	187.

Bartholomäus zum Salzen —	fol 188.
Wildeffensinort —	188.
Wildeffensinort und Wölffenzufuhr zum Salzen —	189.
Ordnung der Wägen zum Handel dorthin —	190.
Gulden Pfund —	191.
Wage Pfund —	192.
Gulden Pfund —	193.
Wage Pfund —	193.
Wage Pfund —	194.
Wage Pfund —	194.
Wage Pfund —	195.
Wage Pfund —	195.
Wage Pfund —	196.
Wage Pfund —	196.
Wage Pfund über alle Pfund —	196.
Gulden Pfund —	197.
Wage Pfund —	197.

Rügg für Tüppen —	fol.
aufgehängendes aya Müt —	198.
Draußen Müt —	199.
sonen blüthe —	199.
Saumvollene Müt —	200.
sonat Müt —	200.
loisten oder loollen in der	201.
„der und desummen sin“	
zünnefen —	202.
loisten blüthe —	202.
soniffe gelatzen —	203.
fig in der brüf —	204.
abgetaubenen derten. tag —	204.
Draußen zünnefen —	208.
gelbe brüf über ein heil,	
„ffwein —	208.
halbfleiss in der zünnefen —	209.
sond in Holz einzünnefen —	209.
Margotain tag —	210.

Cornulien doston —	fol.
Eyscoten zimaison —	z 11.
Wutter Fay —	z 12.
Wiss Kräytle —	z 13.
Fay zu Mund Kräytle —	z 16.
die yll daron —	z 17.
Sainbiff fond zu Lysel fond	z 17.
gute Blainunyt. —	z 19.
Kolbrunn Wüyle —	z 20.
gimel koy —	z 20.
Blainfeyl koy —	z 21.
Wiss goloysten dreyralt koy —	z 23.
gute Mund koy —	z 24.
Englysch Fay bestell von	
gleyß oder fleyß —	z 25.
Wyle doston —	z 28.
crust einruden yonm die	
Wänig Mily —	z 28.

	87
soßjaitten von Mandl	fol.
Krey Muz	229.
dober Muz	230.
zunt Ofmalzley	230.
Ofze Muz von Mandl	231.
fund in fürzöfiser Tug	231.
Ofsumman zulfer anzu	232.
manfen	232.
Marillen Falzen	233.
Moch flayß	235.
gobersens Muz	236.
branno bayß ubr stein	237.
frayß ofß zu bausen	238.
Samon Lobzolt	239.
Mandl Drayl	239.
bloys Lobzolt	240.
Lipcoten anß Leger zu	241.
gynon	241.

Canzel der Mund —	fol.
fiß in ell zu dangeln —	245.
müß künß zu bünß —	242.
proß zu münß —	243.
Ribizel Feyß zu vrien	244.
den Man zu abgogothman	
Weyßer bückiß —	245.
Weyßer ringenmanß —	246.
Weyßer dacton —	246.
Weyßer dacton —	248.
Weyßer dacton —	249.
Weyßer Mund dacton —	249.
Weyßer münß —	250.
Weyßer münß —	251.
Weyßer freigelungß —	253.
Weyßer freigelungß —	255.
Weyßer gewünßten freigelungß —	256.

fol:

folloosipen —	257.
gutter Samonj Kuyse —	258.
folle Daiton —	259.
folle Zelle —	260.
zitronj Dyt zu Dierden —	260.
Conjoms —	261.
Snatton Mily —	262.
gfulzte Mily —	263.
gystoynt Dorton —	263.
gounobleten Dorton —	264.
layen ofol —	265.
Luttenijf cryenj smalz —	266.
gysilte Ludylof —	267.
galyse Drankson —	268.
ofnoyten tots —	269.
Milyswim toyl —	270.
toylen Luyse —	272.

topfen Knoll —	fol.
Wurz Maranbon —	273.
gebrunnenen pflöge —	274.
frische Eys schwamm —	275.
crust ein erde drey —	276.
steyle dotten —	277.
Leys Knoll —	278.
Marbo steyle dotten —	279.
troffen dotten —	280.
gebradene Loba —	281.
glas oder dänne steyle —	282.
eyse steyle —	283.
aufgelöstes Druntelmeyß —	284.
crunoid steyle —	285.
troff mayß —	286.
Leys mayß mit troffen —	287.
aufgelöstes steyle troff —	288.

Litter Zuzellan -	fol: 288.
erz Raps	289
Klozan Brod -	289
Kozer Raps -	291
Worm od Raps fuzo	292
zu Tulzan -	292
Wetter Laig -	293
Pom Raps -	294
Mauke gupel Horky -	296
de/epololucke Mund	297
zweibul -	297
gupel in oph -	298
Consome von Cafe -	299
Kolbrer Vog. -	299
Käse in Hering	301
de/epololucke Mund	301
Cyrol Laig -	302

21	Tomaränders torff	303
	Hon Mand bög	304
	Gnthe Amuris Ruff	305
	Mand bög	306
	Rnthe giffgott	307
	de Hringar	308
	Jillieran gog	309
	de Rnthe dorf	310
	gimst bög	311
	Gönnig bög	312
	de gornig gaffrig	313
	Mand bög	314
	gbronde miff	315
	geller bög	316
	Golt-Gönnig	317
	Andriggornig Rnthe	318
	de Rnthe miff	319
	de Rnthe miff	320

die Knödel Torte	325
Ramb Torte od Rindfleisch Torte	326
Grüßl Torte	327
Gefüllte Enten	300
Gefüllte Milch	301
Gefüllte Gans	326
Limon Torte	327
die Ritz Torte	328
Röbber Vogel	329
Leber Torte	329
Frankfurter Torte	330
die Ritz Torte	333
Limon Torte	334
Glantz Ritz	335
die Ritz Torte	336
Glantz Torte	337
die Ritz Torte	338
Glantz Torte	339

24.		
Hind Hütte	— — — —	fol 339
Emm Fülz	— — — —	340
Mä Fige Losolj	— — — —	341
Angelica Losolj	— — — —	342
La (or) d	— — — —	343
myffirablic exif	— — — —	344
Lij exif	— — — —	344
Folz Krieff	— — — —	345
Fomä rönff Fülz	— — — —	347
lingos Fülz	— — — —	348
flans Weigl Fülz	— — — —	349
crabib Hand d Roy	— — — —	349
gnottj Losolj	— — — —	350
effirablic bupul	— — — —	351
luthas Füll	— — — —	352
Mermel Füll	— — — —	354
In 3 Plima Lavi.	— — — —	356

In Indianisch in der Drey. - 356"
 Hilfen im - - - - 358"
 Geistlicher Mund der Drey - 359"
 Röhren Förm - - - - 360"
 erneyß 3 Röhren - - - 361"
 Röhren Förm - - - - 362"
 Röhren Förm - - - - 363"
 geistlicher Oberste - - - 364"
 Dreyen zu drei Jahren 366"
 Dreyen von Dreyen 367"
 ungenutzte Röhren - - 368"
 Dreyen von Dreyen 369"
 Dreyen von Dreyen 370"
 Dreyen von Dreyen 372"
 Dreyen von Dreyen 373"

	fol
Alm. Järling	374
gute typ. Kurf.	376
Stann. Kurf.	377
Dott. Kurf.	378
Stann. Smalz. Kurf.	381
Loth. Kurf.	383
Rippe. Lm. typ.	383
gute. Jons. typ. Kurf.	384
gute. Jons. Kurf.	385
Stann. Lm.	386
Maab. Kurf.	386
gute. Jons. Kurf.	387
gute. Jons. Kurf. (Inland)	388
Stann. Lm.	389
Stann. Lm. Mand.	390

fol

Linné's Cosolj	-	-	-	391
Blåmåffe	-	-	-	392
Cordial	-	-	-	393
Rörh Juidl	-	-	-	393
Rörh Knöd	-	-	-	394

